

FACULTÉ DE DROIT DE L'UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

ESSAI D'ÉCONOMIE RÉGIONALE

LE MÉDOC

THÈSE POUR LE DOCTORAT

SOUTENUE DEVANT LA FACULTÉ DE DROIT DE BORDEAUX

Le jeudi 22 décembre 1938, à 14 h. 30

PAR

Jeanne ROUX

BORDEAUX
IMPRIMERIE-LIBRAIRIE DELMAS
6, Place Saint-Christoly, 6

—
1938

FACULTÉ DE DROIT DE L'UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

ESSAI D'ÉCONOMIE RÉGIONALE

LE MÉDOC

THÈSE POUR LE DOCTORAT

SOUTENUE DEVANT LA FACULTÉ DE DROIT DE BORDEAUX

Le jeudi 22 décembre 1938, à 14 h. 30

PAR

Jeanne ROUX

BORDEAUX
IMPRIMERIE-LIBRAIRIE DELMAS

6, Place Saint-Christoly, 6

—
1938

FACULTÉ DE DROIT DE L'UNIVERSITÉ DE BORDEAUX



M. FERRON, *, *Q I.*, *Doyen honoraire.*

PROFESSEURS HONORAIRES :

MM. LESCURE, *, *Q I.*, *DE BOECK*, *, *Q I.*;
NOAILLES, *, *Q I.*; BENZACAR, *, *Q I.*; MARGAT, *Q I.*

MM. FERRADOU, *, *Q I.*, *Doyen*, professeur d'*Histoire du droit*, chargé d'un cours de *Pandectes* (Diplôme d'études supérieures).

BONNECASE, *, *Q I.*, professeur de *Droit civil*, chargé d'un cours de *Droit maritime* (3^e année) et d'un cours de *Droit civil approfondi* (Doctorat).

PALMADE, *, *Q A.*, *professeur de Droit commercial.*

VIZIOZ, *Q I.*, professeur de *Procédure civile*, chargé d'un cours de *Droit civil comparé* (Diplôme d'études supérieures) et d'un cours de *Procédure civile et voies d'exécution* (Capacité).

BONNARD, *, *Q I.*, *Assesseur du Doyen*, professeur de *Droit administratif*, chargé d'un cours de *Droit constitutionnel comparé* (Diplôme d'études supérieures).

POPLAWSKI, *, *Q I.*, professeur de *Droit criminel*, chargé d'un cours de *Législation industrielle* et d'un cours de *Droit criminel* (Capacité).

BOYÉ, *, *Q I.*, *professeur de Droit romain.*

MOUNIER, *Q I.*, professeur de *Economie politique*, chargé d'un cours d'*Histoire des doctrines économiques* (Diplôme d'études supérieures).

BIBIÉ, *, *professeur de Droit international public.*

RÉGLADE, *Q I.*, professeur de *Droit constitutionnel et administratif*, chargé d'un cours de *Droit international privé* (Licence).

GARRIGOU-LAGRANGE, *Q A.*, professeur de *Economie politique et Science financière*, chargé d'un cours de *Législation coloniale* (3^e année).

HUBRECHT, *Q I.*, professeur d'*Histoire du droit* (Doctorat), chargé d'un cours de *Droit romain* (Licence, 2^e année).

LABORDE-LACOSTE, *, *Q I.*, professeur de *Droit civil*, chargé d'un cours de *Droit civil* (Capacité) et d'un cours d'*Enregistrement*.

BRETHER DE LA GRESSAYE, *Q I.*, professeur de *Droit civil*, chargé d'un cours de *Droit civil* (Capacité).

DE LAUBADÈRE, agrégé, chargé des cours de *Droit international public* (Licence et doctorat) et d'un cours de *Droit public* (Capacité).

BERNARD, chargé de cours (*Droit romain*)

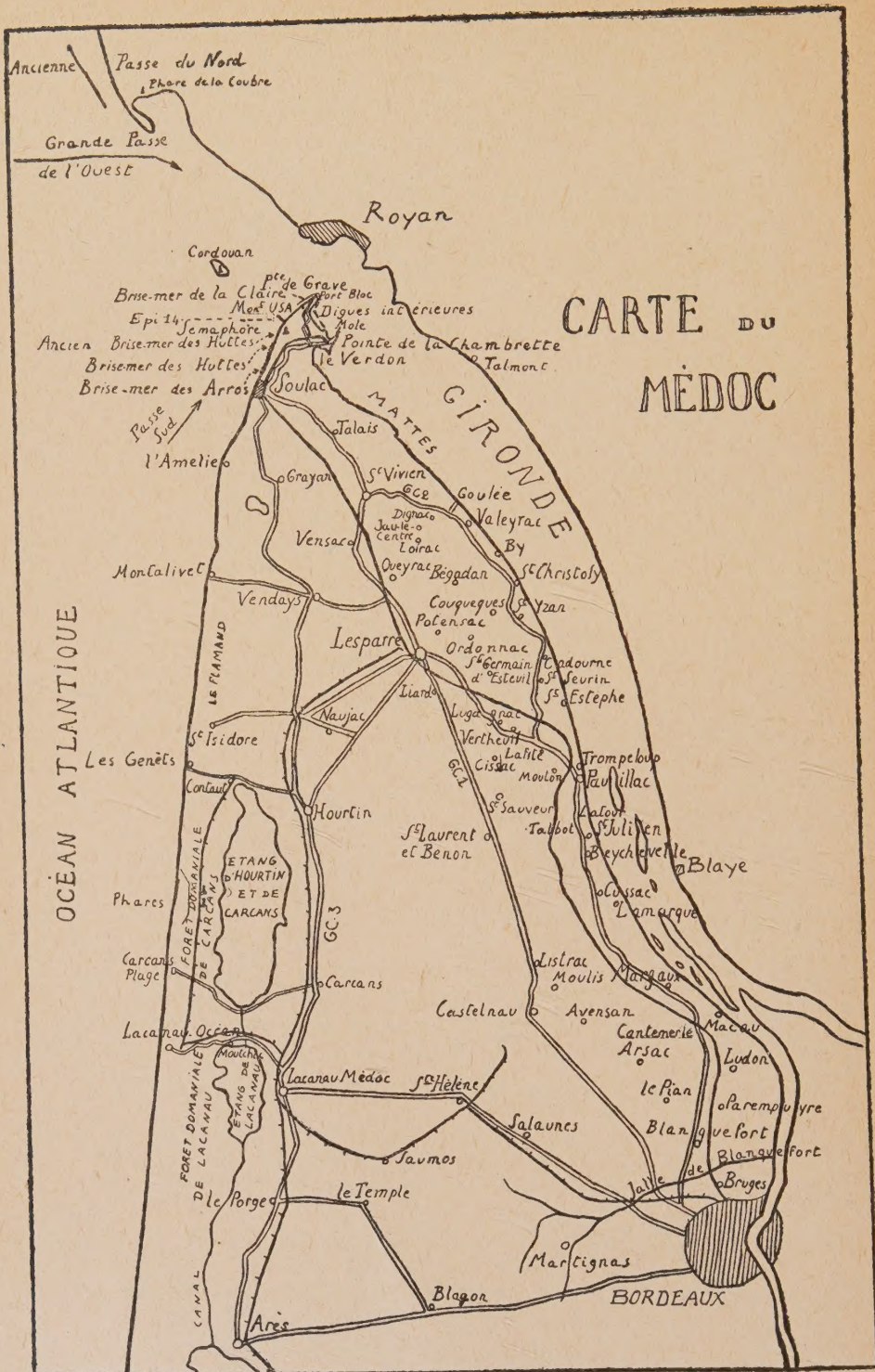
M. ARTIGUELONG, *Q A.*, *Secrétaire.*

M^{me} COSTES, *Q I.*, *Secrétaire adjointe.*

M^{me} SOUBIE, *Q A.*, *Bibliothécaire.*

COMMISSION DE LA THÈSE

MM. GARRIGOU-LAGRANGE, professeur	<i>Président.</i>
MOUNIER, professeur	{ <i>Suffragants.</i>
HUBRECHT, professeur	



ESSAI D'ÉCONOMIE RÉGIONALE

LE MÉDOC

INTRODUCTION

GENERALITES SUR LE MEDOC

« Au nord-ouest de Bordeaux s'étend une presqu'île de forme triangulaire bornée à l'ouest par l'océan Atlantique, à l'est par la Garonne et la Gironde, ayant pour sommet la pointe de Grave, où la Gironde se jette dans la mer. Du côté de l'Océan, une vaste forêt de pins, comparable à celle des Landes, abritant les magnifiques étangs d'Hourtin et de Lacanau; du côté de la Garonne et de la Gironde, une bande de terrain dont la largeur varie entre 5 et 10 kilomètres, avec des ondulations aux pentes douces et un sol généralement graveleux fait de cailloux ronds, de sable et d'argile, assemblage particulièrement propice à la production des vins fins et qu'on ne trouve nulle part ailleurs : c'est le Médoc. » (1).

Si nous voulons préciser exactement les limites de cette contrée, nous nous trouvons un peu embarrassés. Au Moyen Age et sous l'Ancien Régime, la dénomination de Médoc comprenait une grande partie des environs de Bor-

(1) M. Larronde, *Le Médoc, Annuaire de la Gironde*, 1937.

deaux : les vieux titres y englobent les paroisses de Mérignac, Illac, Martignas, Pessac⁽²⁾. Les registres de l'ancienne Guienne comprenaient dans le Médoc la juridiction de la seigneurie de Blanquefort, qui forme aujourd'hui le canton de ce nom.

Au point de vue administratif, le Médoc comprend actuellement les six cantons de Blanquefort, Castelnau, Saint-Laurent, Pauillac, Lesparre, Saint-Vivien, soit une superficie de 230.000 hectares⁽³⁾ pour une population de près de 73.000 habitants⁽⁴⁾. Au point de vue vinicole, la limite est tracée par la jalle de Blanquefort⁽⁵⁾; c'est cette dernière que nous adopterons, en la prolongeant horizontalement jusqu'à l'Océan.

Cette étendue offre deux pentes principales : l'une vers le fleuve, à l'est, l'autre vers l'Océan, à l'ouest. Du côté de la Gironde, de nombreux cours d'eau tracent des vallées perpendiculaires au fleuve et forment ainsi de petites collines. Du côté de l'Océan, le sol s'abaisse régulièrement jusqu'à ce qu'il rencontre les dunes; là se forment alors les étangs et les marais.

La côte maritime, qui court en droite ligne jusqu'à l'Adour, est battue par une mer mauvaise. L'extrémité septentrionale du continent est la pointe de Grave, prolongée en mer par les rochers de Cordouan.

L'embouchure de la Gironde est dangereuse à cause de la violence des tempêtes et des nombreux bancs de sable.

(2) *Archives historiques de la Gironde*, t. XXII, comptes de l'archevêché de Bordeaux.

(3) Malvezin et Féret, *Le Médoc et ses vins*, p. 3.

(4) *Annuaire de la Gironde*, 1938.

(5) Arrêt de la Cour d'appel de Bordeaux du 17 mai 1927 : Attendu que « le nom de Médoc s'applique à la presqu'île resserrée entre l'Océan à l'ouest, la Gironde et la Garonne à l'est, et la jalle de Blanquefort au midi... mais qu'au point de vue vinicole cette appellation, consacrée par une longue tradition, paraît réservée à la partie orientale de la presqu'île sur la rive gauche du fleuve ou bras de mer depuis la jalle de Blanquefort jusqu'à Soulac... »

Deux passes permettent l'entrée du fleuve : la grande-passe de l'ouest et la passe sud, cette dernière n'étant que peu utilisée.

Dans son parcours d'environ 80 kilomètres de la mer au Bec d'Ambès, la Gironde a des largeurs variables : 6.000 mètres à l'embouchure entre Pointe-de-Grave et Royan, 14.000 mètres entre Saint-Vivien et les Monards, 10.500 mètres entre Goulée et Mortagne, 5.000 mètres à Pauillac...

Chargées des limons, des sables et des graves que charrient leurs affluents, la Garonne et la Gironde forment des bancs et des îles et effectuent leurs dépôts principaux sur la rive gauche. La profondeur du fleuve est variable.

Les principaux affluents en Médoc sont les jalles de Blanquefort, de Ludon, de Labarde ⁽⁶⁾, les chenaux d'Arcins, de Lamarque, de Beychevelle, de By, de Goulée...

Le système hydrographique du Médoc comprend aussi les étangs de Lacanau et de Carcans-Hourtin. Tous deux offrent la même conformation : guéables jusqu'à moitié environ de leur parcours, ils s'inclinent brusquement vers les dunes et forment à leur pied une fosse de 12 à 14 mètres de profondeur. L'étang de Carcans-Hourtin a 16 kilomètres de long sur 4 de large. Celui de Lacanau présente la même largeur, mais sur une longueur de 8 kilomètres seulement. Leur niveau est d'environ 15 mètres au-dessus du niveau de la mer. Un canal de dessèchement porte les eaux de l'étang de Carcans-Hourtin à celui de Lacanau et les déverse dans le bassin d'Arcachon ⁽⁷⁾.

Le Médoc fait partie de la région géologique dite Bassin aquitain, bassin de sédimentation de formation tertiaire. Nous y trouvons donc des terrains tertiaires à côté de terrains plus récents de l'époque quaternaire.

(6) Jalle : nom particulier à quelques ruisseaux du Médoc.

(7) Un autre canal devant déverser les eaux de l'étang de Carcans-Hourtin dans la Gironde, en passant par Vendays et Saint-Vivien, avait été projeté mais n'a pas été réalisé.

Toute la pointe du Médoc, les rochers de Cordouan, de Saint-Nicolas, certains bancs sous-fluviaux situés sur la rive gauche à une vingtaine de kilomètres en amont de Pointe-de-Grave vers Saint-Christoly, les sinuosités des collines qui découpent le bord oriental du plateau du Médoc, sont composés de calcaires lutéciens appartenant à l'éocène moyen ⁽⁸⁾. Ces calcaires ont été fortement attaqués par l'érosion, ils n'apparaissent pas sur de grandes surfaces, ce sont plutôt des assises. Mais « ils exercent une influence considérable sur la production des vignobles du Médoc et la qualité de leurs vins, non seulement quand ils forment eux-mêmes le sol jusqu'à la surface, mais quand ils en constituent le sous-sol » ⁽⁹⁾.

Les sables des landes s'étendent depuis les dunes qui bordent le littoral de la mer jusqu'aux alluvions anciennes qui les recouvrent le long de la rivière. Ces terrains sont généralement constitués par du sable et des grains de fer oxydulés : « A une profondeur variable se rencontre une sorte de grès à ciment organique appelé *alios*. » ⁽¹⁰⁾.

Les alluvions anciennes se trouvent surtout sur la rive gauche de la Gironde. Elles sont représentées par des dépôts de cailloux de quartz généralement translucides et peu volumineux. C'est sur cette formation que se rencontrent les crus les plus célèbres. Ces alluvions forment une bande, couvrant les collines et interrompue par les vallées transversales.

Les dunes sont formées par le sable fin des landes couvrant la plage maritime. A marée basse, ces sables secs sont chassés dans la direction du vent venant du large et forment des collines peu stables. Elles sont généralement allongées du nord au sud parallèlement au rivage. Les plus élevées atteignent 72 et 76 mètres près de Carcans.

⁽⁸⁾ F. Lévêque, *Bordeaux et l'estuaire girondin*, p. 19.

⁽⁹⁾ *Statistique agricole de la France*, p. 10.

⁽¹⁰⁾ *Statistique agricole de la France*, p. 6.

Les alluvions actuelles sont constituées par les limons et les sables que charrient la Garonne et la Gironde, et qu'elles ont déposés dans les vallées basses, autrefois remplies par les eaux. Elles forment des terrains très riches ⁽¹¹⁾.

La côte océanique qui s'allonge aujourd'hui rectiligne jusqu'à l'estuaire de la Gironde a-t-elle toujours présenté ce dessin depuis l'époque quaternaire ? Ce problème de la fixité ou de l'instabilité du rivage a donné lieu à diverses théories scientifiques ⁽¹²⁾.

Le climat girondin est tempéré. Le Médoc, placé entre le large estuaire du fleuve et l'Océan, abrité par ses vastes forêts de pins maritimes, qui couvrent les dunes, est défendu contre les rigueurs de l'hiver; il est rafraîchi par la brise de mer pendant les chaleurs de l'été. Les vents d'ouest règnent pendant près de la moitié de l'année, ils inclinent la tige des arbres et chassent le sable des dunes vers l'est. Les pluies sont surtout abondantes en automne.

Le Médoc offre peu de produits minéraux. Quelques dépôts ferrugineux dans le sable des landes ont été exploités à Lacanau et à Carcans. Les calcaires de Saint-Estèphe fournissent des pierres de taille et des pierres à chaux. Dans les marais du Bas-Médoc, on trouve des faluns d'origine récente. Les marnes sont exploitées pour l'amendement des terres, les argiles servent à la fabrication des poteries, la tourbe constitue le fond des marais, mais elle n'est pas exploitée. Le Médoc possède quelques sources minérales au Pian, à Castelnau ⁽¹³⁾.

Les productions végétales sont très variées. Le long du fleuve, est la zone d'alluvions récentes, par suite très fer-

(11) Malvezin et Féret, *Le Médoc et ses vins*, p. 16.

(12) Soutenues respectivement par MM. Saint-Jours, E. Reclus, Durègne, etc.

Voir A. Fabre, *La géologie du Médoc*.

(13) Malvezin et Féret, *Le Médoc et ses vins*, p. 18.

tiles. A l'extrémité de la Gironde, on trouve de grandes étendues, ou mattes, à un niveau inférieur au niveau du fleuve à marée haute. Pour protéger ces terrains, dans lesquels on cultive du blé ou des féveroles, il a fallu construire des digues. Toute cette partie d'alluvions récentes porte surtout de riches prairies, mais on y cultive aussi de la vigne, des artichauts.

Parallèlement au fleuve, sur une largeur de 5 à 12 kilomètres jusqu'après Lesparre, s'étend la zone viticole, ou région des Graves. Le sol de cette région est formé par les alluvions anciennes; il comprend une sorte de « manteau de gravier mêlé de sable ou de terre », et il recouvre des collines entre lesquelles serpentent les cours d'eaux. C'est la zone viticole proprement dite : Haut-Médoc de Blanquefort à Saint-Seurin-de-Cadourne, ensuite Médoc⁽¹⁴⁾. Ces nappes de gravier ont une épaisseur variable. Elles comprennent des quartz roulés ovoïdes, blancs ou jaunâtres, souvent translucides et susceptibles d'avoir un beau poli.

Après cette bande, nous trouvons la zone des landes, qui s'incline vers l'Océan, dont elle est séparée par les marais, les étangs et les dunes. Le sol de cette région est constitué par du sable siliceux à peu près pur, souvent très fin. Le sous-sol est de l'alias, il est donc à peu près imperméable aux racines. La plus grande partie est utilisée par le pin maritime. Lorsque la profondeur de l'alias le permet, on trouve des cultures de seigle, de maïs, de pommes de terre, de l'avoine.

Peu de contrées, au dire de Jouannet, ont une flore aussi riche et aussi variée que le Médoc. Cette variété est due à la diversité des terrains, à leur exposition et à leur

(14) La région située au nord de Saint-Seurin-de-Cadourne, et comprenant l'extrémité de la presqu'île, est appelée traditionnellement le Bas-Médoc.

constitution géologique. Le littoral maritime, les landes, les marais et les terres tourbeuses, le sol alluvionnaire et fertile des vallées, les collines graveleuses et les coteaux calcaires qui séparent les vallées offrent chacun quelques végétaux qui leur sont propres.

Quant à la faune médocaine, elle n'est pas non plus sans intérêt. Les landes nourrissent des moutons de race petite et rustique, dont la laine est abondante et la chair excellente, des chevaux qui ont longtemps vécu à l'état sauvage et qui font place à des croisés anglais ⁽¹⁵⁾.

Le cerf, le chevreuil, qui peuplaient autrefois les vastes forêts du littoral ont disparu maintenant, mais il y a encore des sangliers. Les renards, les lièvres, les mulots sont en grand nombre.

Chaque saison ramène des oiseaux voyageurs : au printemps, le rossignol, l'hirondelle, les vanneaux, les berges-ronnettes; à l'automne, arrivent les cailles, les poules d'eau, les alouettes, les grives; avec les froids de l'hiver passent les bécasses, les canards et les oies sauvages, les sarcelles. Les oiseaux sédentaires ne sont pas moins nombreux : merles noirs, mésanges, perdrix, goélands, mouettes...

Les poissons de mer et d'eau douce sont aussi abondants. Dans les étangs, on pêche des anguilles, des brochets, des tanches; à l'embouchure de la Gironde, des soles, des turbots, des raies, des sardines. Sur la côte abondent les huîtres et les moules. Les aloses, les saumons remontent le fleuve.

Parmi les insectes, signalons seulement l'abeille, qui puise son miel savoureux sur les fleurs parfumées des bruyères.

(15) Malvezin et Féret, *Le Médoc et ses vins*, p. 18.

CHAPITRE PREMIER

HISTORIQUE

« Les premiers habitants *historiques* ⁽¹⁾ de notre contrée... appartenaient au peuple que les Grecs et les Romains appelaient du nom d'Aquitains, *Aquitani*, *Ακουτανοι* » ⁽²⁾. Ces Aquitains se rattachaient, semble-t-il, à la fameuse race ibérique, apparue dès les plus lointaines époques de l'histoire de l'Europe, et mentionnée par les géographes grecs ⁽³⁾. Nous n'avons pourtant aucune trace de leur passage.

Epoque gauloise.

Dès les premiers siècles avant notre ère, ils furent chassés par une invasion de peuple gaulois : les Bituriges. Venant du centre de la Gaule pour coloniser Bordeaux et la région environnante, ils prirent le nom de « vivisci », se distinguant, par ce qualificatif de « transplantés », de leurs congénères restés dans le Cher. Le peuple biturige s'établit à Burdigala et dans le Médoc, à côté des Boïens, qui occupaient la Teste de Buch. Les tribus qui se fixèrent

(1) Les nombreuses recherches faites en Médoc depuis plusieurs années ont permis d'établir d'une façon certaine l'existence de stations préhistoriques : stations néolithiques à Lacanau, à Carcans, à Hourtin, au Gurg, à Soulac; stations protohistoriques à Pauillac, Saint-Germain-d'Esteuil, et en particulier à Villambis, où a été découvert le tumulus du Bernet (J. Ferrier, *La préhistoire en Gironde*).

(2) C. Jullian, *Inscriptions romaines de Bordeaux*, VII^e partie, p. 523.

(3) Strabon, Ptolémée.

entre le fleuve et l'Océan furent appelées les « Medulli », montrant ainsi leur situation au milieu des eaux. Mais les Medulli sont toujours des Bituriges vivisques⁽⁴⁾.

A cette époque lointaine, les Medulli étaient un peuple prospère, menant une vie facile, et se contentant des ressources naturelles du pays. De vastes forêts de chênes couvraient la moitié du territoire, le pin maritime, existant en bordure des cours d'eaux, fournissait de la résine⁽⁵⁾. La pêche et la chasse suffisaient largement aux besoins modestes des habitants, et leur permettaient même de faire du commerce. Quelques bourgades, composées de cabanes de chaume et d'argile, existaient déjà, et favorisaient les échanges commerciaux.

De cette première civilisation il nous reste quelques vestiges, par les « tumuli » ou monuments funéraires, que nos ancêtres, fort superstitieux, construisaient en l'honneur de leurs morts, et dont un certain nombre subsiste encore actuellement⁽⁶⁾.

Epoque romaine.

Lorsque César, en 56 avant notre ère, pénétra en Gaule, il n'eut aucune peine à soumettre les Medulli. Ils n'opposèrent aucune résistance aux légions romaines, et cela par intérêt bien compris. Ils purent alors maintenir leur organisation intérieure, conserver leurs mœurs et leurs habitudes ancestrales, leur commerce, et surtout ils ne payèrent pas de tribut. Ils étaient considérés comme alliés des Romains. César, se rendant compte de l'importance stratégique du Médoc et de ses intérêts économiques, commença par construire une route traversant tout le Médoc et rattachant Burdigala à la mer. Cette route, ou Lébade, passait

(4) C. Jullian, *Inscriptions romaines de Bordeaux*, VII^e partie, p. 523.

(5) A. Laroquette, *Les landes de Gascogne*, p. 78.

(6) A Saint-Germain-d'Esteuil, Brion, etc.

par Parempuyre, Castelnau, Saint-Laurent, Lesparre. Là, elle se divisait probablement en deux branches : l'une, appelée communément « passe castillonnaise », conduisait à la Gironde, l'autre aboutissait, sans doute, à Noviomagus. La pointe du Médoc était un lieu de trafic réputé, et il ne serait pas surprenant que la route menât à un port ou à une ville assez importante, quel que soit le nom qu'on lui prête actuellement.

Le commerce était florissant, des villes se développèrent, et les auteurs nous citent : Noviomagus, le Breuil, Méteuil, Cissac, Saint-Estèphe-de-Calou...

Le renom de l'Aquitaine s'étend au loin. La réputation des vins du Médoc (dès les premiers siècles de notre ère la vigne des Bituriges est chantée par les poètes latins), celle des huîtres⁽⁷⁾, dignes de figurer à la table de César, la douce vie menée sur les bords de la Garonne, attirent les Barbares, qui viennent dévaster une première fois Burdigala en 276.

La capitale fut détruite, et ses environs mis à feu et à sang. Pourtant, le pays se releva vite de ses cendres. Au iv^e siècle, l'Aquitaine est redevenue la province heureuse par excellence. Burdigala est enviée pour la douceur de son climat, l'élégance de sa vie, le renom de ses études, les ressources de son sol fécond⁽⁸⁾. A l'époque du poète Ausone, Burdigala est une ville célèbre. Une société choisie mène une vie luxueuse. Les riches notables se partagent les terres aux alentours. Paulin, neveu d'Ausone, est propriétaire à Pauillac d'une villa élégante, soutenue par des portiques et dominant le fleuve⁽⁹⁾.

Par villa, il faut entendre un grand domaine se suffisant à lui-même, et possédant tout ce qui est nécessaire à sa

(7) Pline, *Histoire naturelle*, 32, 6-21 : « ... suaviora Medullis. »

(8) C. Jullian, *Histoire de Bordeaux*, p. 32.

(9) Th. Malvezin, *Histoire du commerce de Bordeaux*, tome I, p. 43.

mise en valeur ⁽¹⁰⁾. Le propriétaire fait exploiter ses terres par ses esclaves et ses affranchis. C'est un grand seigneur, qui vit entouré d'une cour d'amis et d'hôtes, qui a une clientèle attitrée. Il partage son temps entre les plaisirs de la chasse et de la table, sans négliger entièrement les jouissances plus élevées de l'esprit. Il possède une demeure à la ville, et aux beaux jours vient dans ses propriétés. Le Médoc est aux mains de quelques puissants de l'époque. C'est une période heureuse de son histoire.

Les villes se développent, et surtout les ports, car on circule beaucoup par la route naturelle qu'est la Gironde. Même et surtout au fin fond de la presqu'île, l'activité est débordante. C'est à Domnoton « *extremis positus telluris in oris* » que Théon, ami d'Ausone, « *paganus Medullis* » ⁽¹¹⁾, fait le commerce de la cire, du suif, de la poix, des torches, des huîtres, et même du papyrus ⁽¹²⁾. Mais le centre principal des affaires est à Noviomagus, le « nouveau marché ». Là on échange les produits abondants de la chasse, de la pêche, de la forêt et des champs contre des marchandises étrangères venant de Bretagne ou de Phénicie...

Si toutefois, sur la rive du fleuve, nous voyons de belles demeures s'étager au soleil, du côté de l'Océan et même à la pointe de Grave, ce ne sont que chaumières de roseaux ⁽¹³⁾. Déjà se dessine le contraste existant entre ces deux parties du Médoc.

(10) C. Jullian, *Histoire de Bordeaux*, p. 59. Une villa a été découverte à Villambis, près de Cissac.

(11) Ausone, épître IV.

(12) Ausone, épître IV :

*Albentes sevi globulos et pingua ceræ
Pondera naritiamque picem scissamque papyrus
Fumantesque olidum paganica lumina taedas.*

(13) Ausone, épître IV :

*Oceani finem juxta solemque cadentem
Vilis arundineis cohibet quem pergula tectis.*

C'est que la principale richesse de notre région est son vin. Les Romains ayant appris des Grecs l'art de cultiver la vigne, se sont mis à l'œuvre en Gironde. Ils connaissent trois sortes de culture : haute, moyenne, et basse, réservant à cette dernière le travail à l'aide de la charrue. Les vendanges donnaient lieu à de grandes fêtes. Le raisin, foulé aux pieds, fermentait dans des vases en poterie. Le vin était conservé dans des outres et parfois, selon la méthode gauloise, dans des tonneaux de bois. Arrivé à maturité, le précieux liquide était versé dans des amphores. Parfois, pour la consommation, on corrigeait le vin avec du lait ou de la poix, souvent on procédait à des coupages savants ⁽¹⁴⁾.

Malgré la prescription énoncée par Domitien et ordonnant l'arrachage des vignes en Gaule, le vignoble du Médoc subsista ⁽¹⁵⁾.

Les invasions.

Cette période de jouissance heureuse et prospère n'eut encore qu'une durée éphémère. L'attirance de l'Aquitainé était telle auprès des Barbares que, pendant plusieurs siècles, la région fut perpétuellement envahie. Ce furent d'abord les Wisigoths qui, en 412, s'emparent de Burdigala.

Ils persécutent les catholiques, détruisent églises et monastères. Le Médoc, qui, selon la tradition, avait été évangélisé par sainte Véronique, n'est pas épargné; toute la brillante civilisation romaine sombre.

Il faut attendre l'arrivée des Francs, avec Clovis, pour voir la région renaître un peu à la vie d'antan. La domi-

(14) Th. Malvezin, *Histoire du commerce de Bordeaux*, tome I, p. 83.

(15) Edit de 92.

nation franque est du reste plus nominale qu'effective : le véritable chef est l'évêque de Bordeaux ⁽¹⁶⁾.

C'est à cette époque qu'on a l'habitude de placer les grands cataclysmes qui ont désolé le pays : tremblement de terre, orages, inondations ⁽¹⁷⁾ causées par le déboisement systématique des Barbares.

Mais l'Aquitaine n'est pas encore au terme de ses tribulations : déjà les hordes sarrasines approchent à l'horizon. Ecrasés par Charles-Martel, les Maures s'enfoncent dans la péninsule médocaine. Ils y créent des villages et y font même souche, étant suivis de femmes et d'enfants. On les reconnaît encore à leur teint basané et à leurs cheveux noirs. Faut-il attribuer aux Sarrasins la construction de la tour de Cordouan ? Cela est peu probable, mais cette tradition courante montre combien fut grande leur influence.

Ce ne fut qu'avec la sage administration de Charlemagne que l'Aquitaine reprit quelque essor.

Sous ce règne, le Médoc vit le rétablissement des églises et des monastères, entre autres l'église de Sainte-Gemme et le monastère de Saint-Jean-de-Secondignac, détruit par les Sarrasins.

Les rois d'Aquitaine se succédèrent et redonnèrent à leur royaume une certaine prospérité. Sous Charles le Chauve, en particulier, le Médoc était un centre important, puisqu'il semble bien établi qu'à Méteuil, près de Lesparre, existait une fabrique royale de monnaie. Nous lisons, en effet, dans un capitulaire de ce roi : « *Constituimus ut in nullo alio loco in omni regno nostro moneta fiat, nisi in Palatio nostro et in Metullo et in Narbonna.* » (« Nous statuons que nulle part ailleurs en notre royaume on ne batte monnaie, si ce n'est en notre palais, à Méteuil

(16) Tel Léonce, évêque de 548 à 564.

(17) Selon Grégoire de Tours, Aimoin.

et à Narbonne. ») (18). Il est à croire que cette ville de Météuil, dont il ne reste aujourd'hui aucune trace, était, à l'époque, un centre important.

La proximité de ces villes riches dans une région clémente attira encore d'autres ennemis, et, en 833, les Normands arrivèrent à Bordeaux en ruinant tout sur leur passage. Les Normands ont été les grands dévastateurs du pays. Montés sur leurs bateaux plats non pontés, terminés à l'extrémité par une tête d'animal fantastique, ils allaient sur la rivière et dans les parties du Médoc qui étaient inondées en détruisant tout ce qu'ils trouvaient. Le plus terrible, c'est que ces incursions étaient périodiques. Alors le peuple se détacha de tout, ne s'occupant plus que de sa sécurité. Les Normands s'installent à Bordeaux, et, pendant une soixantaine d'années, ils ravagent le pays (19). On pouvait faire en Médoc des lieues entières sans voir la fumée d'un toit, sans entendre aboyer un chien. Les Normands ont transformé la région en solitude, il ne reste plus aucun vestige de civilisation latine, la langue même disparaît (20).

Cet état de choses dura jusqu'au début de x^e siècle, lorsque Charles le Simple céda par traité au chef des Normands, Rollon, l'ancienne Neustrie, qui prit le nom de Normandie. Le Médoc, libéré par ses envahisseurs, put alors respirer un peu.

Etablissement de la féodalité.

Le pays délaissé et abandonné devait se repeupler de nouveau. Mais les habitants, tenant compte de la leçon donnée par les Normands, cherchèrent à se protéger con-

(18) Abbé Baurein, *Variétés bordelaises*, t. I, p. 342.

(19) C. Jullian, *Histoire de Bordeaux*, p. 101.

(20) C. Jullian, *Histoire de Bordeaux*, p. 101.



Le Château Latour.

tre le retour possible d'ennemis. Les petits vinrent se mettre alors sous la sauvegarde des puissants, qui firent construire des forteresses aux points stratégiques.

Déjà existait un château fort à Lesparre, veillant sur tout le Bas-Médoc⁽²¹⁾, un autre à Blanquefort, assurant la sécurité de Bordeaux. Peu à peu le bord de la rivière fut hérissé de châteaux⁽²²⁾.

L'Aquitaine était un duché héréditaire appartenant à un comte ou duc d'Aquitaine, lequel possédait le pouvoir. En 1027, le duc de Bordeaux, Guillaume, fonde le monastère de Sainte-Croix et lui fait donation de « l'oratoire de Soulac », dédié à la vierge Marie, avec ses dépendances, telles que : eaux douces et salées, pêcheries, dunes, pins et prés salés⁽²³⁾.

Voulant se retirer complètement du monde et tentés par le site sauvage et aride de Cordouan, trois moines de l'abbaye de Cluny vinrent s'établir sur le rocher. Ils ne purent y rester à cause de la violence des tempêtes et fondèrent alors une abbaye proche de Soulac, au lieu dit Saint-Nicolas-de-Grave⁽²⁴⁾.

Ce renouveau religieux se manifesta encore par les nombreux pèlerinages qui se faisaient à cette époque. Les pèlerins, sur leur passage, prônaient les vertus des saints dont ils allaient vénérer les reliques ou le tombeau. C'est ainsi que s'établirent bien des légendes et, en particulier,

(21) Gombaud, premier seigneur du château « quod dicitur Sparra ».

(22) Cantemerle, Agassac, La Tour-Saint-Mambert, Beychevelle, Castillon.

(23) « Que vocatur Soloco cum oratorio sancte Deigenitricis Marie cum aquis dulcis de mare salhysa usque ad mare dulcia, cum montaneis, cum pineta, cum piscatione, cum cuncta prata salvicina capiente cum servis et ancillis. » (*Arch. hist. de la Gironde*, t. 27, p. 1.)

(24) « Stephanus eremita et abbas de corduanā insuli huic cænobio pricerat anno MXCII. Hic cum Ermenaldo ejusdem loci Priore tumultuosa procellas vitare cupientes in loco de Grava, Clunia censis volente Hugone abbate construxere abbasidiam quam sancto Nicolavo dedicavere. » (*Musée de Royan, Documentaire sur Cordouan.*)

celle de sainte Véronique, patronne incontestée de tout le Médoc ⁽²⁵⁾.

Le dernier duc d'Aquitaine, Guillaume mourut en allant en pèlerinage à Saint-Jacques de Compostelle. Selon la volonté du défunt, sa fille Aliénor épousa Louis VII, fils de Louis VI le Gros, le 8 août 1137, en la cathédrale Saint-André de Bordeaux. Le duché d'Aquitaine fut ainsi rattaché à la couronne de France. Mais, pendant la troisième croisade, les époux se brouillèrent. Répudiée, Aliénor donna sa main et ses possessions à Henri II Plantagenet, comte d'Anjou, qui devint en 1154 roi d'Angleterre.

Epoque anglaise.

Pendant 300 ans, de 1154 à 1453, l'Aquitaine restera sous la domination anglaise, et, pendant toute cette période, le Médoc va connaître un renouveau de prospérité. Malgré les luttes entre les seigneurs, fréquentes à l'époque féodale, et les batailles de la Guerre de Cent ans, le vignoble médocain va se développer et les fameux vins du Médoc vont acquérir leur réputation.

Les navires anglais ou flamands arrivaient à Bordeaux aux foires d'octobre, et de mars chargés de laine ou de céréales, et repartaient munis de précieux tonneaux. Une communauté d'intérêts liait Bordeaux à Londres et la facilité relative des communications par mer permettait des échanges fréquents. Aussi un des premiers actes de la nouvelle reine d'Angleterre fut-il d'accorder, par une charte, la franchise des droits de douane pour les vins exportés en Angleterre. Plus tard, le roi Jean sans Terre, en 1214, proclamera la libre circulation des vins sur la rivière. Le roi Edouard I^{er}, en 1302, passera une convention avec les marchands de Guienne...

A cette époque, les vins de Bordeaux étaient achetés pour

(25) Mezuret, *Notre-Dame-de-Fin-des-Terres*, p. 284.

le compte du roi d'Angleterre à raison de 40 sous bordelais la barrique. Les rois eux-mêmes spéculaient sur les vins et défendaient à leurs sujets d'en acheter d'autres que le leur avant que celui-ci ne fût complètement vendu. Les marchands de Bordeaux étaient établis dans la cité de Londres et jouissaient de nombreux privilèges. Une législation compliquée, souvent remaniée, régissait les taverniers et les marchands de vins et fixait même le prix de cette denrée, qui allait toujours en augmentant. En 1342, le prix des vins était fixé à Londres à 4 deniers le gallon ⁽²⁶⁾.

A cette même date, le roi Edouard III confirme le « Privilège des vins » pour les vins de Bordeaux. Seuls, les vins provenant des vignobles appartenant aux habitants de Bordeaux et situés dans les limites du pays bordelais entraient à toute époque à Bordeaux : c'étaient les vins de ville ou de la sénéchaussée, par opposition aux autres, dits vins du Haut pays ⁽²⁷⁾.

Pendant toute la domination anglaise, les rois confirmeront les privilèges existant ou accorderont de nouvelles faveurs. Lors de leurs passages à Bordeaux, ils inscrivaient ces chartes dans le fameux livre des « Bouillons », jalousement conservé actuellement aux Archives municipales ⁽²⁸⁾.

En même temps, par de nombreux séjours en Gironde, les rois anglais s'attachaient les seigneurs du pays. Le Médoc était le lieu de passage des souverains débarquant ou s'embarquant à Soulac, et, pour la reine Aliénor, l'antique route romaine avait été remise en état ⁽²⁹⁾.

Au moment de la domination anglaise, le Médoc était

(26) Malvezin et Féret, *Le Médoc et ses vins*, p. 24.

(27) P. Célestin, *Les appellations d'origine bordelaises*, p. 16.

(28) Contient l'ensemble des pièces où sont consignés les privilèges accordés par Jean sans Terre et ses descendants du 29 mars 1205 au 8 juin 1401.

(29) Elle a conservé le nom de chemin de la Reine : « lou camin de la Reyna ».

aux mains de quelques grands seigneurs, qui se partageaient le territoire. Les plus importants étaient le sire de Lesparre, le baron de Blanquefort et le baron de Castelnau.

Le sire de Lesparre, premier baron de Guienne, vassal direct du roi d'Angleterre, était le suzerain du Bas-Médoc. Son domaine était immense : « Sur le bord de l'Océan, il commençait au pas de Grave, au nord, et se prolongeait jusqu'aux terres et baronnie d'Audenge et Lacanau, ce qui faisait onze grandes lieues de côtes; de là, il passait près de Brach, Benon, Maderac, tirait vers Ballac, demeurait à main droite vers Saint-Laurent, puis Saint-Vincent, ce qui faisait dix grandes lieues; de Saint-Vincent, longeait la rivière jusqu'à Soulac et le Verdon ou pas de Grave, onze grandes lieues, le tout sur le bord de la Gironde, limité par les seigneuries de Lamarque et Mouton, sauf Castillon, Genelas et Soulac, confronté de quatre croix, bordé au midi par Castelnau et Saint-Laurent. »⁽³⁰⁾.

Telle était la puissance de ce seigneur qu'une tradition fabuleuse conservée dans le livre des « Bouillons » disait le premier sire de Lesparre fils d'un empereur romain et roi de Bordeaux⁽³¹⁾.

Lorsqu'ils ne guerroyaient pas, les seigneurs de Lesparre vivaient dans leur château du Sparr⁽³²⁾, place forte construite pour la guerre, entourés des « chevaliers de Lesparre » et de nombreux vassaux. L'histoire nous a transmis les hauts faits d'armes des Ayquem-Guilhem, des Cénebrun, des Florimont.

Le baron de Blanquefort veille sur tout le Haut-Médoc. De sa massive forteresse entourée par les bras de « la Jalle », il défend la ville de Bordeaux⁽³³⁾. Ce château de

(30) H. Ribadien, *Les châteaux de la Gironde*, p. 77.

(31) Légende de Cénebrun, fils de Vespasien.

(32) L'enceinte du château était en forme de pentagone flanqué de quatre tours aux angles, plus deux grandes défendant l'entrée. Il reste une des tours carrées : « L'Honneur de Lesparre ».

(33) Château en possession des rois d'Angleterre de 1254 à 1308; en ont fait don à Bertrand de Goth, neveu du pape.

Blanquefort, autour duquel se sont créées bien des légendes, est un abri sûr en cas d'attaque. Il comprend un donjon pour le seigneur et sa famille, tout autour, les murs d'enceinte servent de refuge aux hommes d'armes et aux paysans. « Le château était isolé au milieu d'une grande cour à peu près elliptique entourée d'un mur d'enceinte épais de 4 à 5 mètres et défendu par 9 tours dont 2 énormes. » (34).

Le seigneur de Castelnau se titrait de « premier bourgeois de Bordeaux » et portait le nom de l'antique cité. Il se prétendait descendant de saint-Paulin et de la race patricienne des Paul de Rome. A Bordeaux, le baron de Castelnau habitait le château de Puy-Paulin. « L'illustre famille de Pierre de Bordeaux, tombée en quenouille, apporta ses domaines aux Grailly, qui devinrent seigneurs de Castelnau dès le xiv^e siècle et héritèrent de la maison de Foix au xv^e. Ils portaient le titre de « captaux de Buch » (35).

En plus de privilèges honorifiques, ces puissants seigneurs jouissaient de droits multiples et variés. Leurs vassaux étaient tenus à tous les devoirs qu'impliquaient la foi et l'hommage. Le seigneur possédait le droit de justice, percevait le cens, les agrières, les divers droits de mutation. De plus, il percevait quantité de droits en nature. Le sire de Lesparre avait le droit de pacage, de foire, de pêche dans les étangs, de chasse, la dîme du sel, des redevances en miel, en cire, celles du galinage et du moutonnage, le droit de varech ou de bris de mer, des péages. Le roi d'Angleterre lui concéda même le droit de guet et de garde de la ville. La « dame de Lesparre », telle une souveraine, avait un privilège spécial lorsqu'elle entrait pour la première fois dans la ville. Mais, le droit le plus onéreux était celui de questalité, maintenant dans un ser-

(34) P. Duchesne, *Chronique de Ludon en Médoc*, ouvrage inédit.

(35) Malvezin et Féret, *Le Médoc et ses vins*, p. 89.

vage héréditaire une grande partie de la population⁽³⁶⁾. Le seigneur, du reste, favorisait les affranchissements et, en 1256, nous voyons le sire de Lesparre, Cénebrun, accorder, sous certaines conditions, la liberté aux serfs que-taux de Lesparre.

Le clergé jouit aussi de certains droits. Les évêques de Bordeaux, les communautés religieuses, sont propriétaires de vignobles et de domaines, qu'ils exploitent comme les grands seigneurs. Les paysans leur doivent, en plus de la dîme à la paroisse, les mêmes redevances : cens, agrières.

Au Moyen Age, le Médoc était loin d'être une région uniquement vinicole. Sans doute, on cite des vignes dans tout le Haut-Médoc à Listrac, Pauillac, Cantemerle, Castelnau, Blanquefort⁽³⁷⁾, mais il n'y a pas de grands crus. A côté de nombreux champs de céréales, surtout de seigle et de sarrazin, des pâturages, des landes. Dans le Bas-Médoc, il y a très peu de vignes, sauf à Soulac⁽³⁸⁾. Une immense forêt de chênes et de pins couvre le territoire de Soulac à Carcans, et, sur le versant est, les marais alternent avec les pâturages.

Les rois anglais vont favoriser la culture de la vigne, ils exemptent de redevances les paysans qui défrichent les landes pour les transformer en vignobles, ils réglementent les vendanges, ils interviennent pour la plantation.

Les vignes étaient plantées en « rège », c'est-à-dire en ligne droite. Le cépage habituellement employé était la bidure ou cabernet. Travaillée « à bras et à la charrue », la vigne était soignée toute l'année soit pour la taille ou l'œuvre, soit pour les différentes façons « fayssoun de bigne »⁽³⁹⁾. Les vendanges sont réglementées. Elles ne

(36) J. Rabanis, *Notice sur Florimond de Lesparre*, p. 5.

(37) J. Barennes, *Viticulture et vinification en Bordelais*, p. 56.

(38) Les habitants de Soulac doivent une barrique de vin à titre de redevance.

(39) J. Barennes, *Viticulture et vinification en Bordelais*, p. 56.

peuvent commencer qu'après un « cri de vendange », des mesures de police sont prises pour leur protection. Le raisin cueilli est porté au pressoir; là il est foulé aux pieds. Le moût fermente dans des cuves une dizaine de jours, puis on « écoule le vin » dans des tonneaux. Ces tonneaux sont en bois de chêne ou merrain cerclés de jeunes pousses de châtaigners. L'usage des bouteilles est un grand luxe. En général, on tire le vin du tonneau au fur et à mesure des besoins. Ces procédés primitifs nuisaient à la bonne conservation du vin ⁽⁴⁰⁾.

Pendant ce temps, les moines commençaient à défricher les marais pour assainir le pays, trop souvent éprouvé par les fièvres ou la peste. Des hôpitaux étaient construits pour accueillir et soigner les nombreux pèlerins débarquant au Verdon et allant à Soulac, à Saint-Seurin de Bordeaux et à Saint-Jacques de Compostelle. Les grands seigneurs médocains se croisent à la suite des rois d'Angleterre.

Au cours de la guerre de Cent ans, sous le règne de Henri III, en particulier, le Médoc fut le théâtre de bien des batailles. Le prince de Galles, fils d'Edouard III, le fameux prince Noir, combat, avec les sires de Lesparre, les seigneurs de Lafite, les seigneurs de Vertheuil, contre les Français. Pour favoriser le commerce maritime, le prince Noir fait édifier vers 1365, « dans la grande mer, à l'entrée de la Gironde, une tour avec une chapelle dédiée à la vierge Marie, ainsi que d'autres maisons et dépendances en pierre pour diriger en sécurité les vaisseaux et navires partant de notre ville de Bordeaux et les préserver du danger des rochers et des sables » ⁽⁴¹⁾. Les vaisseaux ou navires chargés de vin auront un droit à acquitter en passant devant cette tour de Cordouan. C'est que la

(40) J. Barennes, *Viticulture et vinification en Bordelais*, p. 102.

(41) Th. Rymer, *Faederæ, Conventionis*, t. IV, p. 156.

Cour élégante et fastueuse que tient à Bordeaux le prince Noir développe les rapports entre Anglais et Bordelais, ainsi que la vogue des vins de Bordeaux. Les prix augmentent progressivement, et, au siècle suivant, nous verrons Gaston de Foix, baron de Castelnau, acquitter une dette, en 1440, avec 500 tonneaux de vin de ses domaines, qu'il vend 30 livres le tonneau. A la même époque, les vins de graves ne valent que 19 livres 5 le tonneau ⁽⁴²⁾.

Les querelles et les luttes entre les seigneurs médocains ne s'étant pas apaisée, le prince Noir, devenu roi d'Angleterre sous le nom de Richard II, charge Florimont, sire de Lesparre, de rétablir la paix. Il y réussit et signe même une trêve avec la France. Le Médoc se calme, sous les règnes de Henri IV, de Henri V, et surtout de Henri VI, d'autant plus que l'archevêque de Bordeaux Pey-Berland, issu d'une famille médocaine, est favorable à la domination anglaise.

Mais les Français, dont le patriotisme est réveillé, luttent pour reconquérir Bordeaux, qui finit par capituler en 1451. Alors un souffle de conspiration passe sur le Médoc, qui appelle les Anglais à son aide. Le roi d'Angleterre, qui, depuis 1417 — après la mort de Florimont — avait annexé à la couronne la sirie de Lesparre, cherche à faire respecter ses droits ⁽⁴³⁾. Le 17 octobre 1452, le général Talbot débarque au Gurd à la tête de 3.000 hommes pour essayer, avec l'aide des Médocains, de se rendre maître de Bordeaux.

Après des luttes sanglantes, Talbot est tué à Castillon le 13 juillet 1453 ⁽⁴⁴⁾. Cette défaite chasse définitivement les Anglais du royaume de France, et Charles VII est maître du Médoc.

(42) Malvezin et Féret, *Le Médoc et ses vins*, p. 25.

(43) Clary et Bodin, *Histoire de Lesparre*, p. 117.

(44) Clary et Bodin, *Histoire de Lesparre*, p. 121.

Epoque française.

a) FIN DU XV^e SIÈCLE.

Le Médoc avait eu beaucoup à souffrir pendant les quelques années qui précédèrent la retraite définitive des Anglais. Des batailles s'étaient livrées à Pauillac, à Lesparre, à Blanquefort... Particulièrement dévoué aux intérêts anglais, le Médoc, devenu français, paya fort cher cet attachement.

Le roi de France fit raser les murailles érigées derrière les douves de Lesparre, bannit le sire de Lesparre Pierre de Montferrand et fit don de la sirie à un de ses favoris, Amanieu d'Albret. De même, le baron de Blanquefort se vit dépossédé de ses biens et obligé de quitter le royaume, soumis à la même peine de bannissement perpétuel.

Pierre de Montferrand s'expatria, mais il ne tarda pas à débarquer de nouveau en Guienne pour y tenter un soulèvement et ressaisir en même temps son vieux château du Bas-Médoc. Trahi, il fut arrêté et conduit à Poitiers : les juges le condamnèrent à avoir la tête tranchée. « L'exécution eut lieu, et les lambeaux de son corps, cloués aux diverses portes de la ville, apprirent bientôt aux hommes du Sud que leur règne était fini, à l'Angleterre que sa domination avait vu sans retour sonner sa dernière heure. » (43).

Pourtant, le parti hostile aux Français mettait encore tout son espoir en la personne du duc de Duras-Durfort, banni lui aussi pour avoir aidé au retour des Anglais et opposé une résistance héroïque en son château de Blanquefort. Un jour, en 1476, ce Duras reparut à Blanquefort, mais, au grand désappointement de quelques-uns, il y revint grâce au bon plaisir du roi de France.

(43) H. Ribadieu, *Les châteaux de la Gironde*, p. 40.

A ce moment, le roi Louis XI voulait adoucir les mesures sévères prises par son père contre les habitants de Guienne. Son habile politique permit aussi aux comtes de Foix et de Candale, émigrés en Aragon après la conquête française, de revenir dans leurs antiques domaines et de reprendre leur rang. Après un voyage en Médoc, il chercha à redonner un peu de vie à cette région et à rétablir le commerce des vins.

La rupture des relations avec l'Angleterre avait entraîné un arrêt complet du trafic. De plus, au régime de liberté commerciale avait succédé un régime sévère de droits de douane, de péages, de droits sur les marchandises. Tout ceci faisait que la misère et l'abandon régnaient dans une région particulièrement célèbre peu de temps auparavant.

Louis XI cherche à amener les étrangers pour repeupler les villes, en même temps il établit le Parlement de Bordeaux.

Cette politique de tolérance attire la sympathie des seigneurs envers le roi de France. Aussi, lorsqu'en 1491 le roi Charles VIII convoquera le ban et l'arrière-ban de la noblesse de Guienne, pour aller à la guerre, sous la conduite du baron de Duras, seigneur de Blanquefort, presque tous les seigneurs médocains, le sire de Lesparre en tête, obéiront à leur souverain.

b) LE XVI^e SIÈCLE.

Le Médoc aurait eu besoin, pour reprendre son activité économique, d'une période particulièrement calme. Et précisément, en des siècles troublés, il fut le théâtre de luttes incessantes.

Ce furent d'abord des contestations sans nombre entre le sire de Lesparre et les représentants de l'autorité ou leurs voisins immédiats, les moines de Soulac. Le droit qui donnait lieu le plus souvent à des discussions ou à

des revendications était le droit de naufrage. Déjà, à l'âge d'or de la domination anglaise, on avait vu le sire de Lesparre entrer en conflit avec son souverain pour la possession des épaves tombées à la côte. En 1542, ce sont les officiers du seigneur de Lesparre qui se plaignent de ce que les officiers du « seigneur de la Trimouille, amiral de France », veulent les empêcher de recueillir le naufrage d'un navire castillan arrivé à la côte de Lesparre ⁽⁴⁶⁾.

Malgré les transactions déterminant leurs droits et leurs devoirs respectifs, le sire de Lesparre et l'abbé de Soulac se trouvent en rivalité. Enclavé dans les terres de la sirie, le bourg de Soulac « est assis sur un recoin visant ladite grande mer, lequel est limité de 4 croix près dudit bourg, duquel le vol d'un chapon entrerait toujours et de tous côtés dans la terre de Lesparre » ⁽⁴⁷⁾. Le prieuré est, du reste, en période de décadence. Après avoir connu une longue célébrité, après avoir été comblé de faveurs par le pape Clément V, puis par l'archevêque Pey-Berland, le monastère est si mal entretenu que les habitants de Soulac protestent. Il est vrai que ce bourg de Soulac commence à se dépeupler, les paysans ayant à lutter contre la mer et les sables. L'immense forêt de Lesparre est démembrée par suite des excès commis par les hommes : abus de dépaissance, incendies, exploitation exagérée ⁽⁴⁸⁾.

Outre les profits tirés de la pêche (les brochets abondaient dans les étangs de la presqu'île), de la chasse, de la résine (servant à faire les brûlots et circulant librement en Gironde), les habitants du Bas-Médoc avaient aussi ceux de la vente du sel. De nombreux marais salants existaient alors à Soulac et les sauniers expédiaient leurs

(46) Titres de la sirie de Lesparre, Archives départementales de la Gironde, série C, n° 3339.

(47) Vol d'un chapon, ancienne mesure locale valant 100 mètres, Titres de la sirie de Lesparre.

(48) Mezuret, *Notre-Dame-de-Fin-des-Terres*, p. 294.

ballots du petit havre du Verdon, accessible à toute heure du jour. Le sire de Lesparre retenait 1/8 de la récolte, et le roi de France avait établi un léger droit sur la valeur du sel. Mais, en 1542, François I^{er} ayant besoin d'argent, augmenta ce droit dans une très forte proportion pour tous les habitants du royaume, alors que les Médocains étaient exemptés de l'impopulaire gabelle. La population prit les armes et se révolta pendant plusieurs années jusqu'à ce que son privilège fût rétabli.

Une fois de plus, le Médoc avait été ravagé pendant ces luttes. Quelques années plus tard, séjournant dans le pays, Etienne de la Boétie ne put qu'écrire une « *Description du solitaire et sauvage pays du Médoc* » (49).

De plus, une sorte de terreur superstitieuse commençait à s'emparer des habitants, effrayés par l'avance des sables. Montaigne n'écrivait-il pas : « En Médoc, mon frère sieur d'Arsac veoid une sienne terre ensepvelie sous les sables que la mer vomit devant elle. » (50).

De nouveaux malheurs allaient encore s'appesantir sur la contrée : les guerres de Religion, qui mirent le royaume à feu et à sang, ne l'épargnèrent pas. Le chef du parti réformé, le comte de Castillon, sème la terreur dans le Médoc catholique. Les réformés font des incursions fréquentes dans les ports, brûlant et pillant tout ce qu'ils trouvent sur leur passage.

Au milieu de tous ces troubles, le Parlement de Bordeaux avait une autre cause de préoccupation : la navigation pour entrer en Gironde devenait de plus en plus difficile. Des dépôts de sable se formaient, les passes se modifiaient, les naufrages succédaient aux naufrages. Des plain-

(49) Ouvrage édité par l'Imprimeur bordelais Millange. N'est pas parvenu jusqu'à nous.

(50) *Essais*, t. I, liv. xxx.

(51) Charles de Coucy se plaint à Catherine de Médicis, Montluc à Charles X.

tes ⁽³¹⁾ s'élevaient, formulées par les navigateurs, à l'endroit des ermites, « chargés d'entretenir la lumière en une lanterne qui est en la tour dudit Cordan ⁽³²⁾ pour garder et guider de périr les navires allant et venant en la rivière de Gironde » ⁽³³⁾.

Malgré le droit perçu « sur chaque navire chargeant vin au port et havre de Bourdeaux », les gardiens n'arrivaient pas à maintenir l'immense brasier de pin continuellement allumé, la tour était perpétuellement en réparation.

La nécessité de remédier à cet état de choses était urgente. Les jurats obtinrent du roi de France des lettres patentes accordant un traitement à l'ingénieur Louis de Foix pour les travaux à effectuer, « ayant vu la ruine et décadence de la tour de Cordouan » ⁽³⁴⁾.

Louis de Foix ⁽³⁵⁾ s'engage le 2 mars 1584, en présence des jurats de Bordeaux, parmi lesquels se trouvait Michel de Montaigne, à exécuter les travaux en deux ans et avec la somme de 38.000 écus-soleil ⁽³⁶⁾. Mais le « gentil ingénieur » se heurta à des difficultés telles qu'il ne put achever la nouvelle tour de Cordouan et qu'il mourut à la tâche.

En cette période troublée où la fraude sévissait d'une façon intense, les Bordelais s'ingénierent pour conserver leur antique « privilège des vins ». Le Parlement de Bordeaux rendit, le 14 février 1597, un arrêt fixant les dimensions de la barrique dite bordelaise, devant servir seule au logement des vins de la ville. Les tonneliers étaient tenus de se conformer en tout point aux dimensions et conditionnement fixés sous peine de 500 livres d'amende

(32) Cordouan.

(33) *Archives historiques de la Gironde*, t. 28, p. 172.

(34) *Archives historiques de la Gironde*, t. 28, p. 181.

(35) Rendu célèbre pour avoir travaillé à la construction du palais de l'Escurial, et surtout pour avoir réalisé la jonction directe de l'Adour à l'Océan en 1578.

(36) L'écu-soleil valait 15 francs-or d'avant guerre.

contre le fabricant, et de 100 livres contre le vendeur ⁽³⁷⁾.

A la fin du xvi^e siècle, la seigneurie de Lesparre était entre les mains de la famille de Gonzague. Ennuyé des contestations qui s'élevaient pour le maintien des privilèges attachés à la seigneurie, Mgr Louis de Gonzague décida de la mettre en vente. Le maréchal de Matignon l'acheta en 1533 pour 62.000 écus et une rente constituée de 150 écus ⁽³⁸⁾. Le nouveau propriétaire mourut en 1597. Son fils, possédant de vastes territoires au nord de la France, vendit de nouveau la seigneurie. Ce fut Mgr Jean-Louis de Lavalette, duc d'Epéron, qui, le 14 octobre 1603, se porta acquéreur de la sirie de Lesparre pour la somme de 210.000 livres.

c) LE XVII^e SIÈCLE.

Au commencement du xvii^e siècle, la juridiction de la châtellenie de Blanquefort s'étendait encore sur tout le Haut-Médoc. « Les terriers parlent des paroisses de Blanquefort, Soussans, Avensan, Margaux, Cantenac, Arsac, Labarde, Le Pian, Parempuyre, Le Taillan, Saint-Aubin, Saint-Médard, Macau, Ludon, le Temple, Arès.

» En 1601, Jacques de Durfort, que les guerres de Religion avait en partie ruiné, se vit obligé, pour se créer des ressources, d'aliéner la haute justice et les rentes agraires de la châtellenie. » ⁽³⁹⁾. De ce fait, la vieille forteresse fut petit à petit complètement désertée.

L'exemple donné par le baron de Blanquefort fut suivi par bien des seigneurs féodaux... Les vieux châteaux historiques voient arriver de nouveaux maîtres bourgeois ou parlementaires à la place de l'ancienne noblesse ⁽⁴⁰⁾. Une

⁽³⁷⁾ P. Célestin, *Les appellations d'origine bordelaises*, p. 18.

⁽³⁸⁾ Inventaire des titres de Lesparre, Archives départementales, série C, n° 3359.

⁽³⁹⁾ E. Guillon, *Les châteaux de la Gironde*, p. 18.

⁽⁴⁰⁾ Parempuyre passe à la famille de Pichon, Latour au président de Mulet, Lafite au conseiller de Pommiers, La Mothe-Margaux au prési-

fois acquis par ces riches propriétaires, les domaines restèrent longtemps dans les mêmes familles, car ils furent administrés avec sagesse. L'hiver, les magistrats siégeaient au Parlement de Bordeaux, et, pendant les mois d'été, les vacances judiciaires leur laissaient tous loisirs pour surveiller leurs propriétés.

Mais, au début du siècle, le Médoc va encore subir des journées d'épreuves. Les agitations de l'intérieur du royaume ⁽⁶¹⁾ vont permettre aux protestants cantonnés à La Rochelle d'essayer une nouvelle descente en Médoc. Les réformés rançonnent les côtes, tentent de s'emparer de notre presqu'île, et occupent la pointe de Grave. Le sire de Favas, chef des réformés, après avoir pris d'assaut la ville de Soulac, s'avance à l'intérieur du pays, pillant et dévastant tout sur son passage; il s'installe à Lesparre. L'armée de renfort des catholiques, commandée par Sainte-Croix d'Ornano, arrive à temps pour chasser définitivement les troupes de Favas ⁽⁶²⁾. La main de fer de Richelieu pacifie le royaume.

A cette accalmie momentanée va succéder, pendant la Fronde, un nouveau soulèvement de la Guienne. La province s'insurge contre son gouverneur Bernard de Foix de La Valette, duc d'Epéron, sire de Lesparre. Bordeaux se soumet rapidement après quelques combats malheureux et surtout parce que l'époque des vendanges approche. Mais les soldats qui tiennent garnison à Lesparre ou à Castelnau se livrent à toutes sortes d'excès. La flotte espagnole venue au secours de la noblesse se ravitaille sur les côtes médocaines.

A la suite de ces diverses tribulations, le Médoc devient très pacifique, ne demandant plus que la tranquillité dans

dent d'Aulède, le duc de Foix vend Castelnau, Beychevelle est vendu à la mort du duc d'Epéron.

(61) Louis XIII et Concini.

(62) Mezuret, *Noire-Dame-de-Fin-des-Terres*, p. 304.

les vignes qu'il cultive, au milieu de ses bois qu'il exploite et dans ses marais qu'on dessèche.

C'est au duc d'Épernon que revient l'honneur d'avoir asséché le Bas-Médoc et compris l'importance de ces travaux. Toute la presque île était alors réputée pour sa grande insalubrité : l'hygiène était des plus rudimentaires et les marais propageaient les fièvres. Le duc d'Épernon fait appel à des compagnies hollandaises et leur confie l'assèchement des marais de Lesparre à Soulac. Les Hollandais les aménagèrent par des digues en « marais de terres basses », qui furent d'abord mis en valeur, et en « couseyres », terres plus hautes servant d'abord de déversoirs, puis peu à peu desséchées afin de devenir prairies » (63). Cette œuvre de salubrité publique était en même temps une excellente opération commerciale, puisque ces terrains marécageux allaient se transformer en prairies incomparables.

A Ludon, le seigneur passe une convention avec les habitants pour la construction d'un canal ou « estey » pour assécher aussi les lieux.

Sous la sage administration de Colbert, le Médoc va connaître une autre source de revenus. La grande forêt de Lesparre, tout en ayant été démembrée, donnait tout de même du bois et de la résine. Mais « seule, l'extraction de la résine avait de l'importance. Le pin donnait la gemme molle, et il n'est question dans les documents que de galipot, poix, résine, brai et encens. La distillation était inconnue, on se bornait à cuire la gemme » (64).

En 1660, Colbert, pour affranchir le royaume du tribut payé à l'étranger, attira les Suédois pour apprendre aux habitants du Sud-Ouest la fabrication du goudron. Le premier four fut installé à Lacanau (65).

(63) Raby, *Méteuil cap. du Médoc*, p. 110.

(64) A. Laroquette, *Les landes de Gascogne*, p. 83.

(65) Archives départementales de la Gironde, série C, n° 3682.



La Tour de Louis de Foix, d'après une gravure de l'époque.

En même temps, le vignoble, aux mains des seigneurs ou des communautés religieuses, se reconstituait et se développait. Les mêmes modes de culture et de vinification étaient en vigueur. Le vin était toujours logé en « pipe » ou en « barrique » ⁽⁶⁶⁾. Nos principaux acheteurs étaient les Anglais et les Hollandais, lorsque le commerce n'était pas interrompu par quelque guerre. Les vins du Médoc commencent à atteindre des prix élevés, mais il est à remarquer que les grands crus ne sont pas encore célèbres. Ils sont souvent confondus avec d'autres vins sous le simple nom de « Graves du Médoc » ⁽⁶⁷⁾. Peu à peu une sélection se fera.

Mais, pour favoriser le commerce vinicole, il faut que la flotte étrangère puisse arriver jusqu'à Bordeaux. Le fleuve donne toujours de grosses inquiétudes. Le phare de Cordouan, terminé par Beuscher, ancien contremaître de Louis de Foix, est bien en service, mais le feu est fort difficile à entretenir. Les tempêtes violentes qui bouleversent la pointe de Grave détériorent les constructions, il faut des réparations constantes. C'est pourtant un « superbe ouvrage », sans lequel « il serait très difficile, pour ne pas dire impossible, de faire passer sans naufrage un seul bâtiment » ⁽⁶⁸⁾ et bien digne des louanges que l'Europe entière lui prodigue ⁽⁶⁹⁾.

A la mort du duc d'Epéron, en 1668, et pour couvrir les énormes dettes qu'il laissait, la sirie de Lesparre va être encore une fois mise en vente. Le duc de Grammont, qui s'en trouve acquéreur, transmettra ce bien à sa famille au cours du siècle suivant.

(66) Pipe = 2 barriques.

(67) Ainsi les vins du château Lafite.

(68) G. Labat, *Documents sur Royan et la tour de Cordouan*, p. 32.

(69) « La tour de Cordouan... est une des plus belles choses de France, de sorte que le phare d'Alexandrie n'est rien en comparaison... »

d) LE XVIII^e SIÈCLE.

Après les luttes du début du xvii^e siècle, les répressions terribles dont Bordeaux et le Médoc, par contre-coup, avaient été l'objet ⁽⁷⁰⁾, le xviii^e siècle va apporter un renouveau de prospérité. Les rois vont doter la Guienne d'excellents intendants, qui, aidés de la Chambre de commerce, créée en 1703, s'ingénieront pour tirer de leur région le meilleur parti possible. « Le plus grand revenu consiste en vins, qui ne sont pas tous égaux et qui sont de différents prix », mais il y a aussi « du blé, des prés, des bois, des aubarèdes, des landes où l'on entretient du bétail, des mouches à miel, d'où l'on tire de la cire, et des pignadas distillant la résine. C'est un pays extrêmement mêlé, où il y a un peu de tout » ⁽⁷¹⁾.

« En 1709, une forte gelée détruisit une bonne partie du vignoble bordelais, une hausse importante dans le prix des vins en résulta. Les propriétaires se mirent alors à planter, et beaucoup trop, dans les prairies et terres à blé. L'avalissement des prix, conséquence d'une trop grande production, et la crainte des famines portèrent l'intendant Boucher à demander, en 1724, l'arrachement de la moitié des vignes plantées depuis 1709. Le Conseil d'Etat ne partagea pas cet avis et se contenta, en 1725, de défendre en Guienne toute nouvelle plantation qui ne serait pas l'objet d'une autorisation spéciale. Pour l'obtenir, il fallait que le fonds ne fût propre à aucune autre culture et qu'on arrachât une égale quantité de vieille vigne. » ⁽⁷²⁾.

« En 1731, les défenses de planter au lieu d'être abrogées, furent étendues à tout le royaume... mais ni les arrêts, ni les ordonnances, ni les condamnations, n'arrê-

(70) Etablissement de troupes dans le Médoc : à Fort-Médoc, à la Pointe-de-Grave...

(71) Archives départementales de la Gironde, série C, n° 3383.

(72) Montesquieu réclame plutôt la liberté du commerce (suppression des douanes).

tèrent la fureur de la fraude » (73). En Médoc, 349 contrevenants furent poursuivis pour avoir planté 883 journaux, soit environ 300 hectares, à Labarde, à Cantemerle, Arsac, Cantenac, Margaux, Beychevelle, Larose, Saint-Julien, Saint-Lambert, Pauillac (74). Pourtant l'amende était fixée à 3.000 livres (75).

C'est que les vins du Médoc étaient classés parmi les meilleurs de la Gironde. Le roi Louis XV, ayant besoin d'un vin tonique et délicat, les remit à la mode (76). On ne craignait pas d'affirmer que c'étaient eux seuls qui attiraient en Guienne l'argent de l'Angleterre, de l'Ecosse et de l'Irlande. Les Anglais se portaient surtout acquéreurs des vins fins. Les plus réputés étaient ceux du château Latour et du château Lafite. Ces deux domaines appartenaient au marquis Nicolas-Alexandre de Ségur, président à mortier au Parlement de Bordeaux (77). Pendant la première moitié du XVIII^e siècle les récoltes avaient été abondantes et les vins avaient atteint des prix élevés (78).

(73) G. Martin, *Documents relatifs aux défenses de planter les vignes au XVIII^e siècle*, p. 5.

(74) Archives départementales de la Gironde, série C, n° 1862.

(75) Th. Malvezin, *Histoire du commerce de Bordeaux*, t. III, p. 265.

(76) Le duc de Richelieu, gouverneur de Guienne, avait fait venir à Versailles du vin de Château-Lafite, surnommé plus tard « vin du Roi ».

(77) Château-Latour, apporté par sa première femme Thérèse de Clauzel; Château-Lafite, apporté par sa seconde, Jeanne de Gasq, héritière de Joseph de Pommiers.

(78) Etat des récoltes en tonneaux des châteaux Lafite et Latour, Archives départementales de la Gironde, série C, n° 3214 :

Années	LAFITE		LATOUR	
	GRANDS VINS	SECONDS VINS	GRANDS VINS	SECONDS VINS
	Tonneaux	Tonneaux	Tonneaux	Tonneaux
1735	58	27	40	21
1736	87	27	47	20
1737	130	39	77	36
1738	56	22	41	16
1739	48	20	32	10
1740	82	36	53	23
1741	65	20	41	17
1742	104	41	60	32

De 1735 à 1742, les premiers vins de Latour et de Lafite oscillent entre 1.600 et 2.000 livres le tonneau, les seconds entre 180 et 300 livres. Les grands vins de Margaux, qui, en 1742, valaient 210 livres, atteignent 1.200 livres en 1746. Les seconds vins vont de 30 ou 50 écus (1 écu vaut 5 livres) à 400. Quant aux vins blancs, la production est beaucoup plus faible, entre 3 et 5 tonneaux, ils valent entre 40 et 50 écus. En 1743, ils passent à 100 livres ⁽⁷⁹⁾. Les vins ordinaires du Médoc se vendent 180 livres, ceux de Bourg ou de Blaye, 90 livres le tonneau seulement.

Mais les frais d'exploitation sont élevés. Le président de Ségur, ce fameux « prince des vignes », estime à 34.470 livres les dépenses indispensables pour l'entretien annuel des vignes de Lafite et de Latour. Il proteste lorsqu'on établit un nouvel impôt de 1/10 sur le revenu des vins et demande une diminution d'imposition. C'est pourtant, au dire du roi Louis XV, le « plus riche gentilhomme du royaume ». Ses terres ne produisent-elles pas du diamant et du nectar ? Malgré les années abondantes, les intendants redoutent beaucoup la disette des grains. Bordeaux est tributaire de l'étranger, et « si, par malheur, la mer se trouve fermée, ce sera une épouvantable misère » ⁽⁸⁰⁾.

Le Médoc continue toujours à défricher marais et palus pour les planter en vignes; cela supprime une quantité considérable de pacages, ce qui cause la disette des bétails et augmente considérablement le prix de la viande.

Pourtant on commence à mettre en pratique le sage programme de Colbert. Pour tirer du Bas-Médoc le meilleur parti possible, on va d'abord créer des haras en 1725, afin d'améliorer les deux races de chevaux landais et flamands qui s'y trouvent. On fera aussi des essais de croi-

(79) Archives départementales de la Gironde, série C, n° 3214.

(80) G. Martin, *Documents relatifs aux défenses de planter des vignes sans autorisation dans la généralité de Guienne au XVIII^e siècle*, p. 5.

sement sur les moutons. Des fabriques de draperies seront organisées à Lesparre.

Le commerce avec les Iles, l'Amérique, est des plus florissants, le vin est exporté de Bordeaux sans droit.

La guerre avec l'Angleterre va gêner pendant quelques années la vente du vin, mais sans décourager l'ardeur de la plantation. En 1749 et 1750, les premiers vins Lafite ont repris leur cours de 1.900 livres, ceux de Margaux ont monté en 1746 à 1.200 livres⁽⁸¹⁾. Lorsque l'intendant Tourny viendra en Guienne, on le suppliera d'ordonner l'arrachage de la moitié des vignes de la généralité. Mais, malgré tous les efforts, les commissions désignées pour rechercher les plantations de vignes indûment faites, et même les condamnations, les prescriptions, ne sont pas observées, et, en 1756, l'Intendant lui-même reconnaîtra qu'il y a plus de vignes qu'en 1731.

Il est vrai que la consommation de la ville augmente. En 1750 et 1760, elle atteint 55.413 tonneaux, dont 44.159 vendus en détail dans les cabarets, et 11.253 pour les particuliers. L'exportation des vins de Bordeaux s'est aussi développée. En 1750, elle atteint 75.000 tonneaux, ainsi répartis :

Colonies françaises	20.000
Angleterre et Ecosse.....	1.000
Irlande	6.000
Nord Europe et nord France.....	48.000

L'hiver, très rigoureux, fait périr beaucoup de vignes. On tolère de nouvelles plantations, et les édits ne sont plus du tout respectés. La consommation locale peut être évaluée à 64.000 tonneaux, et l'exportation à 84.000 tonneaux⁽⁸²⁾.

Mais, les Bordelais défendent leurs privilèges; voulant assurer la vente de leurs vins, ils maintiennent l'usage de

(81) Archives départementales de la Gironde, série C, n° 3214.

(82) Malvezin et Féret, *Le Médoc et ses vins*, p. 29.

la barrique bordelaise ⁽⁸³⁾, interdite aux vins du Haut-Pays, ils prohibent les coupages ⁽⁸⁴⁾. Les vins bourgeois ⁽⁸⁵⁾ ont toujours un traitement de faveur : les marchands, courtiers ou taverniers ne peuvent ni en acheter, ni en débiter d'autres tant que ces vins bourgeois ne sont pas vendus ⁽⁸⁶⁾.

En 1767 une classification est établie pour les vins du Médoc, les divisant en trois crus, et fixant les prix d'après un rapport de la Chambre de commerce à l'Intendant :

1^{ers} CRUS.

Pauillac, Margaux	de 1.500 à 1.800 livres
Saint-Mambert, Cantenac, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Julien.....	de 800 à 1.200 livres

2^{es} CRUS.

Soussans, Labarde	600 livres
Agassac	de 400 à 500 livres
Arsac, Arcins	400 livres
Listrac, Moulis, Saint-Laurent, Saint-Estèphe, Le Pian, Macau, Ludon, Le Taillan	de 300 à 400 livres

3^{es} CRUS.

Toutes les autres paroisses.....	de 120 à 150 livres
----------------------------------	---------------------

Turgot avait bien aboli en 1776 tous les privilèges existant sur les vins, mais cet arrêt ne fut pas mis en vigueur, l'Intendant ayant été révoqué.

La Chambre de commerce ne manifesta pas seulement son activité pour la question viticole. Elle se préoccupait beaucoup du grave problème de l'entrée en Gironde. Tout

(83) La barrique bordelaise a une contenance de 32 verges ou veltes ou 12 pots, c'est-à-dire 224 litres.

(84) De nombreux arrêts du Parlement en font foi : arrêts des 16 mai 1683, 10 mai et 2 juillet 1741, 16 décembre 1753, 17 juillet 1764.

(85) Vins provenant de vignobles appartenant aux habitants de Bordeaux.

(86) Les vins bourgeois peuvent être mis en chai en ville, leur vente, permise à toute époque, est exempte de droits. Les vins du Haut-Pays sont emmagasinés hors ville dans les chais situés aux Chartrons, et même ne peuvent rester dans les chais que pendant un laps de temps déterminé. » (P. Célestin, *Les appellations d'origine bordelaise*, p. 16.)

d'abord il fallait régler la question du phare de Cordouan. La tour avait été rattachée à l'intendance de Rochefort, et, malgré de nombreuses réparations, les capitaines se plaignaient toujours du défaut d'éclairage. La Chambre de commerce, arguant de l'intérêt des négociants de Bordeaux et des ports circonvoisins, obtient, en 1725, que le service du phare dépende de l'intendance de Bordeaux.

Une nouvelle lanterne est alors installée sur les plans du chevalier de Bitry, éclairant par un feu de charbon. Cela attire encore des revendications. Après plusieurs essais, l'ingénieur Teulère vient établir un nouveau système d'éclairage et, en même temps, exhausse la tour. Les travaux sont terminés en 1789, et, pendant une quarantaine d'années, le phare fonctionne avec un éclairage à l'huile ⁽⁸⁷⁾.

Il fallait ensuite s'occuper des passes. Des ingénieurs furent chargés par Tourny de lever des cartes de l'embouchure. Même la navigation de Bordeaux à Pauillac devenait dangereuse par suite de la formation de bancs de sable. Le rapport de l'ingénieur Magin est adopté, et celui-ci commence à exécuter les travaux : construction de balises en bois et en maçonnerie pour marquer les bancs de sable et les écueils à l'entrée de la Gironde.

Sur le littoral océanique, l'apport des sables marins, sous l'influence des vents d'ouest, formait des dunes mobiles. A la suite d'incendies ou de coupes exagérées, elles s'avançaient, menaçantes, à l'intérieur du pays : « Tout en faisant une large part au folklore, on ne peut contester sur certains points l'avance plus ou moins lente ou régu-

(87) La dépense s'éleva à 163.238 livres. Le rez-de-chaussée et les deux premiers étages de la tour de Louis de Foix furent conservés, au-dessus on construisit une tour de quatre étages inégaux et supportant une lanterne vitrée de 3 m. 10 de diamètre. Le feu fut ainsi élevé de 60 mètres au-dessus des hautes mers. C'est cette nouvelle tour qui constitue le phare d'aujourd'hui.

lière des sables. » (88). En 1702, le village de Soulac existait; quarante ans plus tard il était complètement abandonné. Seul, le clocher de la basilique subsistait et, en face, un moulin appartenant au baron d'Arès.

Les habitants avaient fui et fondé le village du « Nouveau Soulac ». Des discussions s'élèvent pour savoir si l'on conserve le clocher ou si l'on construit une balise nouvelle. Finalement le roi achète le clocher, devant servir de signal à la navigation, pour la somme de 10.000 livres.

Pendant la seconde moitié du XVIII^e siècle la culture du pin se développa de plus en plus. Outre le bois et la résine, on commence à récolter de l'essence de térébenthine. La résine passe de 3 à 8 livres le quintal. Faute de moyens de transports et de communications, le bois avait peu de valeur et pourrissait sur place. En 1760, un pin valait de 2 à 3 sols (89). Les intendants cherchaient à encourager la culture du pin, mais les propriétaires hésitaient à ensemercer. Le Gouvernement accorda alors, le 29 avril 1768, pour le défrichement et le boisement des landes de Bordeaux, une exemption d'impôt pendant vingt ans.

Les habitants du Médoc réclament la construction et l'entretien des routes. Tourny leur donne satisfaction, et l'on remet en état les routes de Bordeaux à Lesparre et au Verdon et celle de Bordeaux à Pauillac. La poste fut même établie (90). C'est que Pauillac était devenu un centre de trafic important à la suite de la guerre d'Amérique et des difficultés de navigation (91).

Des essais étaient faits dans les landes pour lutter contre l'envahissement des dunes par les frères Desbiey, Pey-

(88) A. Laroquette, *Les Landes de Gascogne*, p. 107.

(89) A. Laroquette, *Les Landes de Gascogne*, p. 84.

(90) Archives départementales de la Gironde, série C, n° 2871.

(91) C'est à Pauillac que s'embarqua le général La Fayette.

chan; le baron Charlevoix de Villers. Mais, par suite des circonstances, ce fut l'ingénieur Brémontier qui fut appelé à mettre en œuvre les travaux de ses devanciers. Malgré la tourmente révolutionnaire, l'état critique des finances, Brémontier « adressa à l'administration du département de la Gironde un mémoire pressant dans lequel il sollicite l'ouverture de crédits plus importants, en exagérant à dessein, pour les besoins de la cause, le péril de l'avance des dunes : « Il ne serait pas étonnant que les dunes n'atteignent un jour une hauteur aussi considérable que celle » de nos montagnes ordinaires, et que le riche territoire » des environs de Bordeaux ne fût couvert de 3 à 400 pieds » de sable. » Son appel fut entendu et les premiers travaux commencèrent à Arcachon. » ⁽⁹²⁾.

Pendant la Révolution, le Médoc fut, comme le reste de la France, dans une situation tragique. Les grands domaines confisqués, leurs propriétaires ayant péri sur l'échafaud, ne sont plus mis en valeur avec autant de soin ⁽⁹³⁾. Les communes s'emparent des terres « vaines et vagues » appartenant aux seigneurs, et les habitants y font paître leurs troupeaux avec abus.

Les paysans sont dans une extrême misère, le blé ne vaut-il pas 42 livres le boisseau en 1794, le maïs 18 livres, et le seigle 32 livres ? Le vin est taxé de façon uniforme suivant sa qualité : celui de première qualité vaut 600 livres, de seconde 400, de troisième 333 livres; le vin blanc vaut 200 livres ⁽⁹⁴⁾.

La Révolution a proclamé la liberté du commerce par la loi du 10 décembre 1790. Les vins du Haut-Pays, c'est-à-dire ceux du Quercy, du Languedoc et des autres contrées, arrivent librement à Bordeaux et servent à divers usages;

(92) A. Laroquette, *Les Landes de Gascogne*, p. 114

(93) M. de Pichard, propriétaire du château Lafite, est guillotiné en 1794. M. de Brassier, propriétaire du château de Beychevelle, émigre, etc.

(94) Clary et Bodin, *Histoire de Lesparre*, p. 270 et 291.

tous peuvent être logés en barriques bordelaises. Les coupages ne sont plus interdits par la loi, du moins lorsqu'on se borne à mélanger des vins de diverses qualités. La liberté du commerce a apporté ses abus et ses bienfaits.

e) LE XIX^e SIÈCLE.

La campagne menée avec ardeur en faveur de l'ensemencement des dunes aboutit à un succès, puisque, le 2 juillet 1801, le Directoire fait paraître un arrêté relatif à la plantation des dunes de Gascogne « selon les plans du citoyen Brémontier », moyennant une subvention de 50.000 francs. La Commission des dunes instituée par ce même arrêté se met immédiatement à l'œuvre. Elle s'installe, sans enquêtes ni formalités, au Verdon, à Hourtin, soutenant que la propriété du sol sur lequel les plantations doivent être assises est incontestablement à la République, et ouvre des ateliers.

Des concessions gratuites de dunes sont accordées à des particuliers et à des communes pour exécuter à leur frais des plantations, à charge de les entretenir.

Les grands travaux de fixation du Médoc — ils devaient durer de 1801 à 1864 — furent commencés au Verdon. C'était alors un désert affreux, démuné de toute espèce de production, les communications avec Soulac étaient devenues impossibles par suite du mouvement des sables.

On sème à la volée des semences mélangées : graines de pin (25 kgs à l'hectare), de genêts (8 kgs) et de gourbet (3 kgs). La dépense totale pour ensemençer un hectare n'excède jamais 130 francs⁽⁹⁵⁾. Puis on recouvre le semis de branches d'arbres et de broussailles pour maintenir provisoirement les sables.

Au bout de quatre ans, le genêt atteint 1 ou 2 mètres de hauteur; le pin, dont la croissance est plus longue, s'im-

(95) Buffault, *Etude sur la côte et les dunes du Médoc*, p. 137.

plante, grandit à l'abri du genêt et élève sa tige verticale peu à peu. Le gourbet est semé, en général, du côté de la mer.

Les travaux commencés au Verdon, Soulac, Grayan, Vendays, se sont terminés par Hourtin et Carcans. Mais, dès le début, on se heurta à l'hostilité des pâtres et même de certains habitants. C'est que, depuis un temps immémorial, les bergers avaient le droit de parcours et de pacage dans la lande et sur la zone littorale. Ils n'hésitaient pas à incendier quelques hectares de forêt, sachant qu'ensuite l'herbe poussait mieux. Montés sur leurs échasses⁽⁹⁶⁾, ils étaient les souverains maîtres de ces étendues désolées, où les moutons trouvaient tout de même une maigre subsistance. Ce fut avec beaucoup de peine qu'on fit observer aux pasteurs les mesures restrictives nécessaires à la protection des semis.

Il y avait aussi la question des communaux : biens indivis entre les habitants d'une paroisse. Les assemblées révolutionnaires avaient bien ordonné le partage de ces terres, mais, pratiquement, les règlements restèrent lettre morte. Malgré toutes ces difficultés, les travaux ne furent pas interrompus, et, le 14 décembre 1810, un autre décret tranchait la question, spécifiant que, « si les particuliers ou les communes ne voulaient pas ensemer, l'Administration y pourvoirait, mais alors elle conserverait la jouissance des dunes jusqu'à ce qu'elle soit rentrée dans ses frais, alors seulement les dunes reviendraient à leurs propriétaires »⁽⁹⁷⁾.

D'autres ateliers furent établis, et on combina pour les perfectionner les procédés de Charlevoix de Villers, de Peychan, de Brémontier.

La fixation et l'ensemencement des dunes ont été l'œuvre de l'Etat, seul capable d'exécuter des travaux de cette

(96) Ou « tchanques ».

(97) Art. V, décret du 14 décembre 1810.

importance. Mais, ce travail terminé, s'est posée et se pose encore la question de la propriété des dunes. Les communes ont réclamé à différentes reprises leur droit de propriété, arguant du droit ancien, des lois révolutionnaires; l'Etat leur oppose le caractère spécial des dunes, leur modalité. Les tribunaux ont été appelés à trancher ces différends et la jurisprudence a souvent varié ⁽⁹⁸⁾.

Une fois les dunes boisées à l'intérieur des terres, on se préoccupa de les protéger contre les attaques de l'Océan. Pour cela, on établit une dune artificielle tout au bord de la mer, afin qu'elle reçoive les sables et empêche la formation de nouvelles dunes.

Cette dune littorale, établie scientifiquement, est fixée par du gourbet, mais elle demande un entretien continu.

Tout en s'occupant des nouvelles plantations des dunes, les paysans n'abandonnaient pas l'exploitation du pin. Les propriétaires affermaient à moitié leurs bois, « culture de gemmerie », et le partage de la résine se faisait à moitié avec le gemmeur. Les procédés de gemmage reposaient sur une exploitation de longue durée, l'arbre épuisé était abattu. On commençait d'abord par ne pratiquer que deux incisions ou carres sur l'arbre pendant plusieurs années, ensuite quatre, et, quand on arrivait à huit, on laissait l'arbre en repos pendant dix à quinze ans. La résine était recueillie au pied du pin dans une motte de gazon ou crot ⁽⁹⁹⁾.

De 1800 à 1840, la résine vaut en moyenne de 3 à 16 francs le quintal, le brai, de 3 à 12 francs. On commence à vendre de l'essence de térébenthine, elle oscille entre 10 et 25 francs le quintal. Les variations des cours sont dues, en grande partie, à la spéculation. La résine

(98) A. Laroquette, *Les Landes de Gascogne*, p. 128.

(99) A. Laroquette, *Les Landes de Gascogne*, p. 91.

passa de 23 francs la barrique en 1816 à 47 francs en 1837, pour retomber à 33 en 1850, et remonter à 68 francs en 1857.

Le vignoble, qui s'était maintenu tant bien que mal pendant les dernières années du ^{xviii}^e siècle, retrouve un peu de prospérité au début du Consulat.

La Révolution a démantelé l'ancien château féodal de Lesparre, qui appartient toujours au duc de Grammont, celui de Blanquefort, en ruines, a été vendu par lots. Les grands domaines vinicoles voient une fois encore arriver de nouveaux maîtres. Le château Lafite, confisqué, est vendu en 1802 à une compagnie hollandaise, elle le cède en 1803 à M. Vanlerberghes, fournisseur aux armées, pour 1.200.000 francs. Il est revendu ensuite, en 1821, 1 million à sir Samuel Scott. En 1867, il est acheté à la barre du Tribunal de Paris, pour 4.500.000 francs, par le baron James de Rothschild, dont les héritiers le possèdent encore aujourd'hui.

La maison noble de Lamothe-Margaux est acquise en 1802 par le marquis de la Colonilla. Appartenant en 1789 au comte Dubarry, elle avait été confisquée comme bien d'émigré. Le nouveau seigneur fit alors construire le château actuel (100).

Le château de Beychevelle fut acquis par la sœur du marquis de Brassier. Elle ne tarda pas à le revendre, en 1800, à M. Jacques Conte. En 1823, il fut acheté par M. Guestier.

Quant au domaine de Latour, il put être racheté en vente publique 1.511.000 francs, en 1841, par un descendant de la famille de Ségur, et, ce qui est très rare en Médoc, ce château, depuis 1670, est resté dans la même famille. Pour éviter tout risque de morcellement, les propriétaires cons-

(100) L'ancien château était entouré de vastes fossés et canaux, et les bateaux pouvaient venir prendre leur chargement au pied de l'habitation.

tituèrent entre eux une société civile dite « Société civile du vignoble de Latour ».

L'année qui a été la plus célèbre dans le monde entier est 1811, l'année de la comète. C'est la réputation de cette année fameuse qui a fait adopter la croyance assez généralement répandue que, dans les années où les astronomes signalent l'apparition d'une comète, le vin doit être excellent. Lorsque, le 26 octobre 1868, on vendit une collection de vins, les quelques bouteilles de 1811 qui s'y trouvaient atteignirent le prix de 72 francs et de 121 francs la bouteille ⁽¹⁰¹⁾.

Après 1811, 1815 se présenta comme une très grande année vinicole; les vins furent enlevés par les Anglais et les Allemands, auxquels la fin de la guerre continentale permettait de remplacer leurs provisions, épuisées depuis longtemps. Toutes les autres années furent médiocres jusqu'en 1825, où la récolte fut très abondante. Les vins furent enlevés à des prix magnifiques, mais finirent par occasionner de grandes pertes au commerce à cause de leur lenteur à se développer. Le Château-Margaux avait atteint 3.600 francs, Latour 3.000 francs, et Lafitte 3.450 fr. le tonneau ⁽¹⁰²⁾.

Au cours des années suivantes, 1831 fut bonne, 1834 fut très recherchée. Mais, depuis 1815, les lois économiques et fiscales s'opposent à la prospérité du vignoble. Quelques mesures de protection sont prises pourtant en vue de réprimer les fraudes engendrées par la liberté du commerce : loi du 22 germinal an XI, sur les contrefaçons; loi du 4 août 1824, sur le nom de lieu commercial.

Les viticulteurs formulent en 1841 une pétition aux chambres législatives, réclamant contre le sévère régime

(101) Une bouteille de Château-Lafite datant de 1811 et goûtée tout dernièrement témoigne que les années de réussite de ce cru sont fort bien conservées, même après plus d'un siècle. Le château Lafite conserve toute la série de ses vins de 1797 à nos jours.

(102) Malvezin et Féret, *Le Médoc et ses vins*, p. 47.

douanier qui leur ferme le marché extérieur, et, à l'intérieur, contre les impôts nouveaux dont ils sont frappés : impôt sur la terre, octroi, impôt indirect. Toutes ces mesures entraînent la misère. Les viticulteurs supportent pourtant cette crise avec courage, et leurs efforts patients arrivent à être couronnés de succès. Le vignoble girondin allait mettre ses produits à l'honneur à l'Exposition Universelle de 1855. « C'était une occasion solennelle de rappeler à nos compatriotes et à l'étranger surtout que, sous le rapport des produits vinicoles, la France, le département de la Gironde principalement, est l'un des climats les plus favorisés du monde. »⁽¹⁰³⁾.

La commission créée à cet effet par la Chambre de commerce proposa d'exposer collectivement les vins ordinaires et individuellement les crus classés. Pour cela, une classification des grands crus fut établie par le Syndicat des courtiers près la Bourse de Bordeaux et « sanctionnée par une expérience qui remonte à plus d'un siècle ».

Les vins du Médoc sont divisés en crus paysans, artisans, bourgeois et grands crus. Ces derniers comprennent cinq classes :

1 ^{ers} CRUS.		Communes.
Lafite		Pauillac.
Margaux		Margaux.
Latour		Pauillac.
2 ^{es} CRUS.		
Mouton-Rothschild		Pauillac.
Rausan-Ségla		Margaux.
Rauzan-Gassies		Margaux.
Léoville-Lascases		Saint-Julien.
Léoville-Poyferré		Saint-Julien.
Léoville-Barton		Saint-Julien.
Durfort-Vivens		Margaux.
Gruaud-Larose-Sarget		Saint-Julien.
Gruaud-Larose-Faure		Saint-Julien.
Lascombes		Margaux.
Brane-Cantenac		Cantenac.
Pichon-Longueville, baron de Pichon.....		Pauillac.

(103) Délibération de la commission.

Pichon-Longueville, comtesse de Lalande.....	Pauillac.
Ducru-Beaucaillou	Saint-Julien.
Cos d'Estournel	Saint-Estèphe.
Montrose	Saint-Estèphe.

3^{es} CRUS.

Kirwan	Cantenac.
Issan	Cantenac.
Lagrange	Saint-Julien.
Langoa-Barton	Saint-Julien.
Giscours	Labarde.
Malescot-Saint-Exupéry	Margaux.
Boyd-Cantenac	Cantenac.
Cantenac-Brown	Cantenac.
Palmer	Cantenac.
La Lagune	Ludon.
Desmirail	Margaux.
Calon-Ségur	Saint-Estèphe.
Ferrière	Margaux.
Marquis d'Alesme-Becker	Margaux.

4^{es} CRUS.

Saint-Pierre	Saint-Julien.
Talbot	Saint-Julien.
Branais-Duluc	Saint-Julien.
Duhart-Milon	Pauillac.
Pouget	Cantenac.
La Tour-Carnet	Saint-Laurent.
Rochet	Saint-Estèphe.
Beychevelle	Saint-Julien.
Cantenac-Le Prieuré	Cantenac.
Marquis de Termes	Margaux.

5^{es} CRUS.

Pontet-Canet	Pauillac.
Batailley	Pauillac.
Grand-Puy-Lacoste	Pauillac.
Grand-Puy-Ducasse	Pauillac.
Lynch-Bages	Pauillac.
Lynch-Moussas	Pauillac.
Dauzac	Labarde.
Mouton d'Armailhacq	Pauillac.
Le Tertre	Arsac.
Haut-Bages-Libéral	Pauillac.
Pédesclaux	Pauillac.
Belgrave	Saint-Laurent.
Camensac	Saint-Laurent.
Cos Labory	Saint-Estèphe.
Clerc-Milon	Pauillac.
Cantemerle	Macau.
Croizet-Bages	Pauillac.



Le Chateau Laffite.

Les exportations des vins du département, qui atteignaient, de 1837 à 1846, 445.368 hectolitres, arrivèrent, de 1847 à 1856, à 597.525 hectolitres, de 1856 à 1866, à 707.936 hectolitres, pour passer, de 1866 à 1870, à 1 million 187.445 hectolitres par suite de l'influence heureuse des traités de commerce enfin obtenus ⁽¹⁰⁴⁾.

A cette époque, le Médoc produit en moyenne 1,5 à 2 tonneaux par hectare. Les frais de culture sont toujours élevés. En 1850, ils atteignent de 450 à 550 francs par hectare. Les vins de palus se vendent 150 à 180 francs le tonneau, mais leur prix de revient est estimé de 125 à 170 francs le tonneau ⁽¹⁰⁵⁾.

Le vignoble girondin va connaître alors une autre épreuve. Dès 1853, l'oïdium commence à attaquer les vignobles blancs de la rive gauche et, de là, s'étend dans les Graves et dans le Médoc. De 1854 à 1856, la récolte du Médoc n'est plus que de 2.700 tonneaux, c'est-à-dire les 7/12 d'une récolte abondante. Après avoir appliqué un traitement par le soufre, la récolte remonte à 3.160 tonneaux en 1857. Cette même année, la production du vignoble girondin est de 1.073.781 hectolitres et la loi du 23 juin 1857 vient protéger les marques. En 1858, excellente année, très appréciée par le commerce. Les Lafite valent 4.000 fr., les Latour et Margaux valent 5.000 francs, les 2^{es} crus 3.000 francs, les 5^{es} crus 1.500 francs. Le Médoc reprend espoir.

En même temps, les dunes étant fixées, on s'inquiète d'assainir toute la région couverte par la lande. « Le voyageur qui s'enfonce dans ces solitudes austères et sauvages ne rencontre de loin en loin qu'une ou deux charrettes attelées de bœufs qui marchent avec une mortelle lenteur,

(104) Malvezin, *Histoire du commerce de Bordeaux*, t. 4, p. 173.

(105) Enquête de M. Lafforgue, directeur des Services agricoles de la Gironde.

il ne voit que quelques chétifs troupeaux de moutons éparpillés dans des pacages sans limites, cherchant une maigre nourriture, et que surveillent des pasteurs aux visages hâves, aux longs cheveux, montés sur de gigantesques échasses, hôtes silencieux de ces lugubres déserts. » ⁽¹⁰⁶⁾.

Des essais furent faits dans le département des Landes d'après les plans de Chambrelent. On arrivait à dessécher le sol par le creusement de fossés ou « crastes » ⁽¹⁰⁷⁾. Les travaux eurent un plein succès, et Chambrelent put arriver à faire voter deux lois, l'une le 19 juin 1857, sur la mise en valeur des Landes de Gascogne, l'autre du 28 juillet 1860, sur le dessèchement des marais communaux. L'exécution de la loi de 1857 fut activement poursuivie. Les communes s'acquittèrent elles-mêmes des travaux d'assainissement, basés sur l'ouverture de tout un réseau de canaux d'égouttement.

La loi de 1860 permit d'assainir les marécages du littoral, œuvre devant laquelle avaient reculé les Hollandais venus dessécher le Bas-Médoc au xviii^e siècle. On creusa un canal réunissant les étangs de Lacanau et d'Hourtin de 6 mètres de large sur 8 kilomètres de long, et ainsi des milliers d'hectares couverts auparavant de nappes d'eau stagnantes, foyers permanents de fièvre, furent transformés en prairies ⁽¹⁰⁸⁾.

Le boisement des landes de Gascogne a modifié l'aspect physique et aussi les conditions sociales et économiques du pays. Les bergers, n'ayant plus de troupeaux, sont devenus résiniers, et leur condition de vie matérielle s'est améliorée notablement. L'élevage du mouton, la production du miel et de la cire (ressources principales des landes) ont fait place à la culture intensive du pin. Il constitue la véritable richesse du pays.

(106) W. Franck, *Traité sur les vins du Médoc*, p. 17.

(107) A. Laroquette, *Les Landes de Gascogne*, p. 167.

(108) A. Laroquette, *Les Landes de Gascogne*, p. 180.

La production résinière, considérablement accrue avec la généralisation du système Hugues, la distillation mieux faite, donnèrent une grande plus-value aux produits résineux. La production devint intensive au moment de la guerre des Etats-Unis et détermina une brusque hausse. Malgré la baisse qui suivit, le rendement forestier devint une source de revenus pour la forêt gasconne. En 1857, les 100 kilos d'essence valaient 87 francs; en 1860, ils en valent 100; en 1863, atteignent 190 francs; en 1870, passent à 45 francs pour remonter à 108 francs en 1871; en 1880, valent 60 francs, et, de 1880 à 1900, oscillent entre 40 et 82 francs. La barrique de résine (340 litres), passe de 68 francs en 1857 à 66 francs en 1860, 190 francs en 1863, 52 francs en 1870, 50 francs en 1880, et, de 1880 à 1900, oscille de 40 à 70 francs ⁽¹⁰⁹⁾.

Si des travaux importants étaient faits à l'intérieur de la presqu'île médocaine, le problème de l'entrée en Gironde se posait toujours avec une grande acuité. L'Océan rongait le littoral à Soulac et à Pointe-de-Grave. La ville de Lesparre s'émeut et vote 2.500.000 francs pour l'exécution des travaux de défense. Pour arrêter la violence des flots, on construit alors des épis perpendiculaires au rivage à Pointe-de-Grave, puis à Soulac, mais le mauvais temps détruit tous les travaux. Les passes sont aussi modifiées. En 1752, il existait encore six passes; en 1866, deux passes seulement sont praticables par suite de l'apport de terrain par le fleuve. On peut entrer en Gironde soit par la passe nord, le long des côtes de Saintonge, soit par la passe sud, ou passe du Médoc.

De 1818 à 1846, la pointe de Grave a reculé de 720 mètres à l'est. Vers 1843, le recul de la côte était en moyenne de 0 m. 13 par jour ⁽¹¹⁰⁾.

Le phare de Cordouan est muni d'un nouvel appareil

(109) A. Laroquette, *Les Landes de Gascogne*, p. 225-226.

(110) F. Lévêque, *Bordeaux et l'estuaire girondin*, p. 43.

d'éclairage installé par Fresnel, mais il est de plus en plus séparé de la côte⁽¹¹¹⁾.

Nous avons vu que, grâce aux traités de commerce libre-échangiste de 1860, le vignoble médocain connaissait des heures prospères. De 1860 à 1865, les années furent excellentes. Les prix tels qu'ils sont établis par la Chambre syndicale des courtiers sont très élevés⁽¹¹²⁾.

	En primeur	le 16 novembre 1867
1 ^{ers} crus	5.600	7.000 à 8.000
2 ^e cru (Mouton)	3.500	5.500 à 6.000
2 ^{es} crus (autres)	2.500 à 2.600	5.000 à 5.500
3 ^{es} crus	1.900	3.600 à 4.000
4 ^{es} crus	1.500 à 1.600	3.000 à 3.400
5 ^{es} crus	1.200 à 1.400	2.500 à 2.800
Bourgeois supérieurs	1.000 à 1.200	1.800 à 2.000

Mais les frais de culture et de vendanges sont aussi énormes. En 1865, le Médoc a eu à dépenser, pour loger une seule année, un total de 3 millions de francs⁽¹¹³⁾.

Un nouveau fléau allait encore s'abattre sur le vignoble : le phylloxéra. Ses premières atteintes remontent à 1869, et, en quelques années, il gagna tout le département. Il fallut alors reconstruire le vignoble à l'aide de plants américains et de méthodes coûteuses; le prix de revient fut encore augmenté. Beaucoup de vignes furent arrachées.

Quelques années après, le mildew, puis le black-rot vinrent frapper les vignes épargnées par le phylloxéra. On combattit ces maladies par des traitements appropriés, mais le Médoc eut beaucoup à souffrir. Il y eut pourtant de bonnes années en 1874, 1875, 1876, 1888, 1893, tout

(111) Le feu est tournant, l'éclairage se fait toujours au moyen d'une lampe à huile. Ce n'est qu'en 1854 que le feu sera à éclipses et qu'on utilisera des lampes à huile de pétrole. En 1896, on installera des sec-teurs colorés pour indiquer les dangers de l'estuaire.

(112) L. Férét, *Supplément à la statistique générale de la Gironde*, p. 3.

(113) C. Bigeat, *Notice sur le Médoc*, p. 40.

particulièrement réputé, 1893, 1898, 1899. Mais, à la suite des guerres, des maladies, l'exportation des vins de la Gironde tomba de 1.500.000 hectolitres en 1873, à 1 million 302.385 hectolitres en 1887, et à 919.593 hectolitres en 1894. Quelques lois furent votées pour la protection du vignoble : loi du 11 janvier 1892, sur le tarif des douanes, et du 1^{er} février 1899, sur l'importation des vins étrangers, sur les vins, sur les fraudes commerciales ⁽¹¹⁴⁾.

A la fin du xix^e siècle, le Médoc était absolument transformé. Sans doute avait-il subi de lourdes pertes par suite des fléaux qui s'étaient abattus sur son vignoble, mais son sol était assaini, les dunes fixées, les sables stabilisés. On avait pu rendre solennellement au culte l'antique basilique de Soulac après d'importants travaux pour la désensabler ⁽¹¹⁵⁾. Une petite station balnéaire commençait à se construire auprès de l'océan qu'on tâchait de maîtriser. Des routes sillonnaient la presqu'île. Le chemin de fer du Médoc reliait Bordeaux à Pointe-de-Grave, Lesparre à Hourtin, Lacanau et Arès. La forêt était exploitée, l'élevage, la culture des céréales et des légumes assurait la vie des habitants. Le Médoc avait résolu la plupart des problèmes angoissants qui l'avaient assailli au cours de son histoire.

(114) P. Célestin, *Les appellations d'origine bordelaises*, p. 19.

(115) L'inauguration fut faite par le cardinal Donnet le 20 avril 1860.

CHAPITRE II

LE MEDOC AGRICOLE

Au point de vue agricole, le Médoc peut se diviser en trois régions distinctes nettement différenciées par la nature même du sol. Nous trouvons d'abord, le long du fleuve, une zone d'alluvions récentes, puis, un peu plus à l'intérieur de la presqu'île, une zone d'alluvions anciennes, enfin, à l'ouest, une zone de sables.

SECTION PREMIÈRE.

Zone des alluvions récentes : palus et mattes.

Cette zone s'étend le long du fleuve et jusqu'à son embouchure, les terres de palus à fond tourbeux ayant été formées par les anciens atterrissements de la Gironde. Une grande partie de ces terrains a été drainée par des canaux ou a été améliorée par colmatage.

A l'extrémité de la Gironde, se trouvent les grandes étendues connues sous le nom de « mattes », protégées par des digues puissantes, étant à un niveau inférieur au niveau du fleuve à marée haute.

Toutes ces terres d'alluvions modernes sont particulièrement fertiles : on y trouve des cultures d'artichauts se succédant sans engrais, de riches prairies, des vignes très productives, donnant des vins de qualités variées, suivant la proportion de gravier contenue dans le sol. Sur les mattes, dans les parties soumises à la culture — car certaines, trop marécageuses, ne peuvent faire l'objet d'une exploitation vraiment agricole — on pratique l'assolement

biennal : blé, féveroles. Enfin, cette région est particulièrement propice à l'élevage et à la pêche.

La culture de l'artichaut, qui n'occupait avant la guerre qu'une surface d'environ 200 hectares en Médoc, a presque doublé d'importance par suite des rendements considérables qu'elle est capable de donner. L'artichaut est une plante très exigeante, demandant un sol très riche et très frais. Elle était cultivée autrefois dans les alluvions de la Garonne, dans la palu de Macau, au milieu des vignes. Plus tard, plusieurs propriétaires de marais à Blanquefort, Parempuyre, Ludon, creusèrent à travers les palus des canaux d'irrigation pour inonder des parcelles de marais à l'aide des eaux de la Garonne. Chaque marée apporte, en effet, une couche de limon, et, en un an, on pouvait obtenir une trentaine de centimètres d'épaisseur.

Peu à peu on a abandonné ces terrains à cause de leur constitution en éléments argileux très fins, donc peu perméables et difficiles à travailler, pour les terrains colmatés avec les vases de la Garonne. La nécessité du dragage permanent du lit du fleuve pour maintenir le chenal permet de récupérer des quantités considérables de dépôts vaseux. A la fin du siècle dernier, on versait les vases draguées dans un endroit de la rivière à courant assez faible, mais, le plus souvent, elles étaient reprises par les eaux. Actuellement, on dispose d'appareils puissants qui refoulent ces vases sur les terres de la berge et même à plusieurs kilomètres à l'intérieur⁽¹⁾. Ainsi, on a pu transformer des marais presque sans valeur en terrains de premier ordre.

L'artichaut est presque uniquement cultivé sur ces terrains ainsi colmatés; la seule variété est celle dite de Macau, dérivée de l'artichaut de Roscoff.

L'artichaut peut être planté presque en toutes saisons,

(1) Jusqu'à 2 km. 500.

et il produit du 15 mai à la fin de septembre. Planté en novembre, il donne des fruits en juillet-août, planté en avril, il produit en septembre, et, planté en août, au printemps suivant. La première récolte se fait entre le 15 mai et le 14 juillet, après avoir donné quatre façons aux plants dans le courant de l'année et avoir passé fréquemment la houe pour enlever les mauvaises herbes. Les plus beaux fruits sont récoltés ainsi en primeur.

Les artichauts sont coupés à la pointe du jour, mis dans des cages en osier et transportés dans des cabanes où ils sont classés par grosseur. A 8 heures, la cueillette pour la journée doit être terminée. Les ouvriers font alors des paquets de trois ou six fruits, selon leur grosseur. Puis, vers midi, la récolte est chargée sur des charrettes, et transportée sur le carreau du marché des Capucins, à Bordeaux, où la vente se fait à la douzaine par l'intermédiaire de courtières.

Il est important de ne pas remettre la cueillette, car l'artichaut est une plante qui s'altère très rapidement, et un peu de soleil, une pluie d'orage, peuvent lui faire perdre la moitié de sa valeur marchande.

Au début de la saison, les artichauts sont vendus 30 fr. la douzaine. Au fur et à mesure que la saison s'avance les prix s'abaissent à 15 francs, 12 francs, 8 francs, pour arriver à 5 francs, 4 francs et même 3 francs la douzaine. A ce moment, les fruits sont achetés par les confiseurs pour en faire des conserves. L'artichaut est aussi utilisé en pharmacie.

De plus en plus, la culture de l'artichaut se développe, les terrains colmatés s'y prêtent à merveille, et sont si riches qu'il n'est pas nécessaire d'employer d'engrais. Aussi beaucoup de propriétaires abandonnent-ils la vigne, dont le rendement est trop aléatoire, pour se consacrer à cette culture dans les régions de Macau, Margaux, Parem-puyre, Ludon, Blanquefort et les îles de la Gironde. On

compte environ 6.000 pieds d'artichauts à l'hectare, et un seul pied peut donner de 10 à 12 artichauts par an.

Ces champs d'artichauts sont cultivés, en général, par des métayers pour le compte du propriétaire, auquel ils donnent la moitié de la récolte. Ce sont presque toujours des étrangers. Pourtant les métayers sont loin d'être dans une situation précaire. Le métayage est le mode d'exploitation le plus général dans toutes les régions où la vigne ne constitue pas la culture essentielle et lorsque le propriétaire ne réside pas habituellement sur sa propriété.

La plus grande partie des terres de palus porte de riches prairies naturelles, que l'on pourrait encore très sensiblement améliorer par l'emploi d'amendements calcaires ou de scories de déphosphoration; leur caractéristique étant leur manque de calcaire. Les terrains colmatés donnent des herbages remarquables, dont l'herbe suffit à engraisser les animaux, et qui sont beaucoup plus sains que les terrains drainés par des fossés d'assainissement. D'une manière générale, l'entretien de fossés d'évacuation laisse toujours à désirer. Le foin des palus est vendu sur pied ou fané.

Il nous faut signaler une nouvelle méthode de conservation des fourrages : celle de l'ensilage vertical. On utilise le silo pour certains fourrages verts, mais il peut rendre service pour les herbes des prairies. La fenaison est souvent rendue difficile à cause du mauvais temps et à cause des soins à donner à la vigne au mois de juin. Aussi la période des foins s'allonge-t-elle exagérément. On fauche encore les premières coupes au 15 août, et, à ce moment, l'herbe n'est plus qu'une paille qui a éliminé une grande partie de ses principes nutritifs, et, par contre, la rinhante, détestable parasite des graminées, a eu le temps de semer des graines abondantes. Le remplissage

du silo exige moins de main-d'œuvre que la fenaison et peut se faire par n'importe quel temps. C'est bien ce qu'ont compris de nombreux agriculteurs médocains qui ont fait élever des tours métalliques sur leurs propriétés. Ils associent souvent pour leur conservation et des fourrages annuels et des herbes de prairies permanentes. Certains herbages même n'ensilent à l'automne que les refus laissés par les animaux (2).

Les vins de consommation courante viennent surtout des palus. Les terres de palus fournissent des vins qui se recommandent par leur couleur et leur vinosité. Ils sont recherchés pour remonter les vins plus légers. Grâce à eux, les négociants arrivent à préparer des vins « faisant suite », c'est-à-dire présentant chaque année des qualités identiques. Les meilleures terres de palus se trouvent situées dans les cantons de Castelnau et de Blanquefort. De plus, les vignes de palus ont un très grand rendement, allant de 30 à 40 hectolitres à l'hectare.

Les palus sont plantés en cépages fins : cabernet-sauvignon, cabernet franc, carmenère, malbec, merlot, verdot, et aussi en hybrides. Mais les vins produits n'ont pas droit à l'appellation « Médoc ».

Dans les terres des « mattes » du Bas-Médoc, constituées par les riches alluvions de la Gironde, l'assolement fèves ou féveroles-blé est de règle courante, et c'est un des rares types d'assolement méthodique.

Le blé offre en Bas-Médoc une importance spéciale. Il est semé tardivement, à cause des vendanges. Les terres sont labourées encore de nos jours avec des charrues de forme particulière. Ces instruments, lourds, pénibles à manœuvrer, sont des vestiges des Hollandais venus dessécher les marais : ils sont toujours utilisés, car ils sont tout à fait adaptés à la nature des terres.

(2) *Statistique agricole de la France*, p. 89.

La fève ayant besoin de sols fertiles, profonds et frais, se trouve très bien dans les terrains d'alluvions des mat-tes. Elle est semée de très bonne heure, dès le mois de décembre. Les semis sont faits en lignes généralement distantes de 0 m. 75 à 0 m. 80, sur un terrain préalablement travaillé et fumé. La fève doit recevoir des façons superficielles nombreuses en cours de végétation.

La féverole, lorsqu'elle est cultivée pour sa graine, est exploitée comme la fève elle-même.

Le rendement moyen de la fève est d'environ 12 quin-taux à l'hectare. La récolte sert à l'alimentation du bétail, la fève possédant à peu près la même valeur alimentaire que le maïs.

Grâce à ses prairies, le Médoc est une région d'élevage. En première ligne, vient l'élevage du bétail bovin. La race hollandaise a été importée depuis un siècle dans les marais, où elle a trouvé des conditions analogues à celles de son pays d'origine. Toutefois, elle ne peut se maintenir en Médoc que grâce à des réimportations constantes de bétail acheté en Hollande. Le climat chaud et sec de l'été girondin, son sol même, ne permettent pas à la race hollandaise de conserver ses qualités originelles. Après quelques générations, elle s'affine, perd de sa productivité et diminue de format. Malgré tout, cette race a pris une grande extension dans les palus et dans les mattes. Elle est très prisée des producteurs pour son rendement au vêlage et pour le volume de ses produits. Une vache hollandaise peut produire 4.200 litres de lait par an.

Le lait est peu riche en matières grasses; il est vendu pour la consommation en nature en vue des besoins de la population de Bordeaux. Les troupeaux des mattes sont trop éloignés de cette ville pour pouvoir l'alimenter. Les animaux sont alors engraisés au pâturage, et le lait est transformé en fromage.

Le Syndicat d'élevage de la race hollandaise a contribué pour une grande part à la constitution du beau troupeau du Médoc.

L'espèce chevaline est en régression constante en Médoc, qui pourtant possède une « variété médocaine » fournissant de bons chevaux de selle.

Mais l'armée n'effectuant plus d'achats aussi importants, les transports de marchandises se faisant par camions, l'automobile remplaçant de plus en plus le cheval de selle et le cheval à deux fins que possédait toute exploitation rurale, tout cela a amené la diminution très grande de l'élevage médocain.

Actuellement, les éleveurs cherchent à produire des chevaux de trait, le cheval de culture n'étant pas encore remplacé par des tracteurs. Il existe quatre stations de monte en Médoc : à Soulac, à Saint-Vivien, à Lesparre et à Ludon.

Les primes distribuées par les haras, le concours annuel de la Société hippique française, les efforts du Syndicat des éleveurs du Médoc, les épreuves sur hippodrome, sont autant de facteurs permettant le maintien de la production et l'amélioration de l'espèce chevaline.

Tout le long de la côte des mattes il y a des bancs naturels d'huîtres portugaises. On raconte qu'il y a un siècle une cargaison d'huîtres détériorées fut jetée à l'eau devant le port de Richard. Faut-il voir dans ce fait l'origine de ces bancs naturels ? Quoi qu'il en soit, on trouve actuellement des bancs d'huîtres, et le Verdon est un centre de pêche important.

C'est l'hiver, pendant six mois environ, que se pratique cette pêche : à pied, en bateau, et même à la drague en fin de saison. Des transactions importantes — de l'ordre d'une trentaine de millions de mollusques — s'opèrent annuellement entre les pêcheurs locaux et les acheteurs

de la région de la Seudre, Oléron, Le Chapus, Marennes, La Tremblade.

En raison des prix peu rémunérateurs offerts aux pêcheurs, beaucoup d'inscrits verdonnais demandent maintenant des concessions de terrains maritimes, en vue d'y installer des parcs ostréicoles. Les pêcheurs de Marennes achètent les naissins ou petites huîtres pour les cultiver ensuite à Marennes, et les vendre sous ce nom. Cette pêche aux huîtres est réglementée. Elle dure de novembre jusqu'à la fin d'avril.

Des réservoirs à poisson sont installés au Verdon, à Saint-Vivien, à Jau-Dignac-et-Loirac. Ils contiennent des anguilles ou des mules, vendues dans la région ou à Bordeaux.

Telles sont les principales ressources de cette région des palus et des mattes. Toute cette zone est plus particulièrement caractérisée par la grande ou la moyenne culture, parfois sous forme de fermage, mais plus souvent sous forme de faire-valoir direct.

Le fermage n'est pas employé pour la vigne; cela tient à l'exiguïté des propriétés et à la monoculture-vignobles, mais il est en vigueur pour les propriétés d'élevage.

On trouve quelques fermiers cantonnés au voisinage des grandes agglomérations, pour la production du lait sur les terres de palus. Les baux sont généralement consentis pour neuf ou douze ans. Quant au prix, il est essentiellement variable, suivant la nature du sol et la situation du domaine.

L'exploitation directe est le mode le plus important. Elle est de règle quand la vigne constitue la principale culture. Les grandes propriétés sont dirigées quelquefois par le propriétaire, mais, le plus souvent, la gestion est le fait d'un intendant.

Le personnel comprend des « prix-fauteurs », domesti-

ques ayant un salaire fixé d'avance à forfait pour certains travaux déterminés, et des « gagés », ouvriers permanents, payés au mois ou à l'année, recevant divers avantages en nature.

Dans les propriétés moins importantes, le propriétaire dirige souvent lui-même son exploitation, aidé soit du personnel gagé, soit des journaliers, soit des domestiques nourris sur la propriété.

De nombreuses associations ont été créées, soit pour protéger les terres contre les eaux du fleuve, comme le Syndicat des mattes du Bas-Médoc, soit pour les assainir, comme le Syndicat des marais de Talais et de Grayan.

Ces terres n'ont pas une pente suffisante pour permettre l'écoulement des eaux; de plus, elles sont à un niveau inférieur à celui du fleuve à marée haute. On a donc élevé des digues contre le fleuve, et creusé des fossés à pente artificielle pour assurer l'assèchement. C'est en arrière des mattes que les communes de Talais, Grayan, Saint-Vivien, Soulac et Jau-Dignac-Loirac possèdent près de 3.000 hectares de marais, qui sont contrôlés par le Syndicat des marais de Talais et de Grayan, en Bas-Médoc. Ces marais font des pâturages, mais sans aucune plante de terres salées, comme dans les mattes. Les prairies sont favorables à l'élevage du gros bétail : bovins de race hollandaise et chevaux. Elles permettent l'entretien de troupeaux importants (3).

SECTION II.

Zone des alluvions anciennes : les graves.

Cette zone s'étend en nappe à peu près continue sur une largeur de 5 à 10 kilomètres, de Blanquefort à Saint-Vivien. C'est la région proprement dite des vins du Mé-

(3) On peut entretenir une tête de gros bétail par 3 hectares.

doc. Elle est divisée en deux parties : le Haut-Médoc, de Blanquefort à Saint-Seurin-de-Cadourne, et le Médoc, de Saint-Seurin-Saint-Yzans à Saint-Vivien. Le Haut-Médoc comprend 29 communes, dont les plus connues sont celles de Margaux, Saint-Julien, Saint-Estèphe, Pauillac. C'est là que les qualités des vins du Médoc atteignent leur apogée.

La vigne est la principale ressource de cette région, mais on trouve aussi quelques cultures prospères, et on y pratique un peu d'élevage ⁽⁴⁾.

Le sol est constitué par un manteau de cailloux roulés, appelés graves, formé par des graviers et de gros sables. Ces cailloux de quartz roulés, ovoïdes, jaunâtres ou blancs, offrent quelquefois des échantillons translucides et d'une très belle eau, recherchés alors en joaillerie.

La couche de gravier varie beaucoup, soit quant aux proportions et au volume des cailloux, des sables et des autres constituants du sol, soit quant à l'épaisseur même de cette couche. De quelques centimètres en certains endroits, elle atteint jusqu'à 2 ou 3 mètres et quelquefois davantage dans d'autres.

Le sol n'est pas seul à exercer une influence sur la valeur culturale; le sous-sol a aussi une grande importance.

En Médoc, le sous-sol est très varié, cette contrée ayant été longtemps couverte par les eaux, et les dépôts qu'elles ont laissés étant souvent très différents, quoique principales : graviers, sables, argiles, calcaires, mais il est rare que chacune de ces catégories ne soit pas mélangée avec une ou plusieurs des autres. C'est pourquoi des vins de qualités très différentes sont produits par des localités voisines.

« Le gravier et le sable donnent au vin de la légèreté

(4) Culture de céréales, prairies artificielles, élevage du bétail bovin.

et de la finesse, du parfum, mais, seuls, ils ne donneraient pas suffisamment de couleur ni de force alcoolique. Le calcaire donne de la finesse, de l'énergie, de la solidité. Les argiles, et surtout les argiles ferrugineuses, donnent une couleur de rubis, une grande puissance alcoolique, du tanin, du moelleux. »⁽⁵⁾.

Toutes ces qualités n'existeront pourtant qu'à condition de planter des cépages choisis. Des cépages grossiers, plantés même dans les meilleurs terrains du Médoc, ne donneraient qu'un vin ordinaire.

Le cépage traditionnel du Médoc est le cabernet, appelé par les paysans bidure ou vidure. La variété de cabernet la plus estimée, celle qui a obtenu la préférence la plus marquée, est le cabernet-sauvignon. Le vin produit par le cabernet-sauvignon est fort délicat, il a une sève⁽⁶⁾ particulière, beaucoup de bouquet⁽⁷⁾ et de parfum.

Actuellement, on trouve presque exclusivement les cépages suivants dans les grands crus du Haut-Médoc : cabernet-sauvignon, cabernet franc et carmenère, merlot, parfois petit verdot. Le merlot donne un vin ayant beaucoup de moelleux et se combinant agréablement avec le cabernet⁽⁸⁾.

L'encépagement type des vignobles à vins fins⁽⁹⁾ peut être précisé ainsi :

Les cabernets dominent en proportion variant de 2/5

(5) Malvezin et Féret, *Le Médoc et ses vins*, p. 32.

(6) Sève : un vin a de la sève quand il possède de la force alcoolique et une saveur particulière et agréable qui flatte le palais et parfume la bouche. La sève se distingue du bouquet en ce que ce dernier flatte surtout l'odorat, et la sève le palais. (E. Féret, *Dictionnaire du négociant*, 1898.)

(7) Bouquet : odeur franche et agréable du vin. Ce mot, synonyme d'arôme, s'emploie surtout au sujet des vins rouges. (Féret, *Dictionnaire du négociant*, op. cit.)

(8) Un vin « moelleux » est celui qui flatte le palais. (Féret, op. cit.)

(9) Un vin « fin » est celui qui se distingue par la délicatesse de la sève, l'agrément du bouquet, la netteté du goût et de la couleur, la perfection de l'ensemble, portée à un degré plus ou moins grand. (Féret, *Dictionnaire du négociant*, 1898.)



Scène de vendanges en Médoc.

à 1/2 dans les cantons de Blanquefort à Castelnau, pour atteindre 3/5 et plus dans les cantons de Saint-Laurent et de Pauillac. Le merlot vient ensuite dans une proportion de 2/5 à 1/2 environ, le malbec et le verdot sont en proportion beaucoup plus faible⁽¹⁰⁾.

En Bas-Médoc, dans la région située au nord de Saint-Seurin-de-Cadourne, le malbec et le cabernet dominant; le merlot, le petit et le gros verdot viennent compléter l'encépagement. Les plantations d'hybrides s'étendent d'année en année dans cette partie du Médoc. Mais les vins d'hybrides n'ont pas droit à l'appellation « Médoc ».

Il est à remarquer que les grands crus n'ont pas ou pour ainsi dire pas de malbec. Ce cépage gros producteur donne, en effet, un vin assez ordinaire.

Signalons aussi quelques vins blancs produits à Blanquefort, Lustrac, Civrac, Blaignan, Valeyrac, par le sémillon, le sauvignon et la muscadelle.

A la suite de la crise phylloxérique, une véritable révolution s'est produite dans la culture du vignoble. Les grands crus cherchèrent pendant longtemps à conserver leurs anciennes vignes françaises, redoutant le greffage. Par contre, les vignobles de moindre qualité n'hésitèrent pas, et commencèrent, parfois trop rapidement, la reconstitution. Actuellement, la question du greffage étant tout à fait au point, les viticulteurs peuvent choisir dans la longue liste des porte-greffes des sujets susceptibles de leur donner entière satisfaction. En Médoc, on utilise principalement : le riparia pour les terres d'alluvions, le riparia-rupestris pour les terres moyennement calcaires, le rupestris-berlandieri pour les terres très calcaires, assez rares d'ailleurs en Médoc.

Un vieux dicton médocain proclame : « Pour qu'un vin

(10) L'encépagement du Château-Lafite comprend des cabernets, dont une proportion de 3/4 pour les cabernets-sauvignons, des merlots, pour 1/5, et quelques petits verdots.

soit bon, il faut que la vigne soit plantée dans la grave et voie la rivière. » Mais, avant de planter, il convient de préparer le sol. Des drainages doivent d'abord être effectués pour faciliter l'écoulement des eaux, puis toutes les herbes parasites doivent être soigneusement extirpées, enfin, le sol est défoncé sur une profondeur de 50 à 60 centimètres. L'orientation des rangs de vigne est faite suivant l'inclinaison du terrain.

La vigne est plantée en « règes », ou rangs de longueur variable (de 55 à 90 mètres), espacés de 1 mètre. L'écartement des pieds sur les règes est de 1 mètre à 1 m. 20.

Le cep est conduit en forme basse, sa hauteur ne dépassant pas 20 à 25 centimètres. Des tuteurs ou carassons, généralement en acacia, s'élèvent à 40 centimètres, et sont reliés par des fils de fer, sur lesquels s'attacheront les deux bras de la vigne. Actuellement, le fil de fer a remplacé d'une manière presque générale les lattes de pins employées jadis. A sa qualité d'être économique, il ajoute celle d'éviter que les vers d'eudémis aillent se loger sous l'écorce des lattes. Beaucoup de propriétaires mettent deux fils de fer, l'un servant à attacher la vigne, l'autre à la maintenir. La vigne est fixée avec des vimes (brins d'osier) ou avec de la ficelle.

Les plantations de vigne sont devenues assez rares. Cela tient aux frais énormes qu'elles engendrent. On évalue en effet à 14.300 francs le prix de revient de la plantation d'un hectare de vigne.

L'écartement des règes étant de 1 mètre et celui des pieds de 1 m. 20, il y aura donc 8.333 pieds par hectare, à 1 fr.	
le pied, d'où	8.333
200 m ³ de compost à 10 francs	2.000
Carrassons en acacia	833
440 kilos de fil de fer à 2 francs	880
Frais de main-d'œuvre :	
Traçage et maillage	600
Plantation	760
Défonçage	900
TOTAL	F. 14.296

Dès sa plantation, la jeune vigne exige le même nombre de labours que la vigne adulte, et il faut attendre quatre ans avant d'avoir une récolte presque normale.

Les façons culturales, au nombre de quatre, se donnent à l'araire. En mars-avril, premier labour ou déchaussage, suivi du nettoyage complet de la ligne, ou cavaillon ⁽¹¹⁾, en mai, demi-chaussage, en juin, nouveau déchaussage, et, en septembre, chaussage complet, préparant la vigne pour l'hiver.

« La taille de la vigne est l'opération principale et le fondement de sa culture. Si on ne la taillait pas, elle s'allongerait excessivement pendant les premières années, puis elle s'épuiserait bientôt et ne donnerait pas de fruits, ou, si elle en produisait, ce ne seraient que de petites grappes d'une maturité incomplète, et dont le vin serait certainement fort mauvais. C'est donc l'art de la taille qui constitue principalement celui du vigneron. » ⁽¹²⁾.

La taille, spéciale pour chaque cépage, établit la vigne en espalier sur deux, trois ou quatre bras. Depuis le décret du 14 novembre 1936, qui a admis le Médoc et le Haut-Médoc au nombre des appellations contrôlées, la taille doit limiter la production au profit de la qualité. Le rendement ne doit pas dépasser 36 hectolitres à l'hectare pour le Haut-Médoc, et 38 hectolitres pour le Médoc.

En cours de végétation, bon nombre de soins sont encore donnés à la vigne. Ce sont, d'abord, l'ébourgeonnement, consistant à enlever toute pousse inutile venue sur le vieux bois, le pincement pour refouler la sève sur le fruit, puis le rognage ou épamprage, qui enlève les sarments dépassants, enfin, l'effeuillage, facilitant la maturité des fruits, et permettant aux traitements contre les maladies de mieux atteindre le raisin.

(11) Ce dernier fait à la main ou à l'aide d'un petit outil à ressort qui se fixe à la charrue.

(12) A. d'Armailhacq, *De la culture des vignes dans le Médoc*, p. 113.

De plus, le vigneron lutte contre les diverses maladies : contre l'oïdium, par trois ou quatre soufrages au soufre pur; contre le mildiou, par des bouillies à 2 p. 100 de sulfate de cuivre, et souvent par le soufre au bioxyde de cuivre, qui traite en même temps oïdium et mildiou; contre le pourridié, assez fréquent, en supprimant les souches atteintes et en désinfectant avec du sulfure de carbone; contre l'anthracnose, par des bouillies au sulfate de cuivre et au sulfate de fer; contre les parasites animaux : cochenille, eudémis, cochylis, par du lait de chaux, des bouillies nicotinées ou des bouillies arsenicales diverses.

Par suite des méthodes de culture, l'emploi des machines agricoles à grand rendement est presque impossible dans la majeure partie du vignoble. Presque tout se fait à la main : soufrages, sulfatages, et ceci augmente encore les frais généraux.

Les vendanges en Médoc commencent à des époques variables : « Il faut tenir compte de la maturité, du temps plus ou moins favorable. Tout le monde connaît le système des troupes et son fonctionnement. Les coupeurs, femmes et enfants de préférence, doivent éliminer les verjus, les portions pourries ou échaudées du fruit. Les grappes trop souillées de terre sont à rejeter. Quelques vignobles soumettent même les paniers pleins à un tri supplémentaire (13).

» Un vide-panier ou porteur reçoit de chaque coupeur son panier plein, qu'il verse dans la baste (14). Un faiseur de bastes est chargé de tasser les raisins. Dans certains vignobles, il procède à un premier foulage au moyen d'un rondin de chêne. Ce plombage a sa vertu propre. On peut y voir un premier malaxage avec l'air; le détail est loin d'être insignifiant.

(13) Sur des tables installées au bout du rang.

(14) Vaisseau vinaire en bois.

» A l'arrivée au cuvier, les bastes et les douils sont renversés sur une plate-forme. Dans les agencements mécaniques récemment introduits⁽¹⁵⁾, le raisin est basculé dans le fouloir-égrappoir. La pratique de l'égrippage est générale en Médoc.

» Les cuves médocaines atteignent rarement de gros volumes : 6 à 15 tonneaux représentent les moyennes usuelles. Et ce logement est partout en beau bois de chêne. »⁽¹⁶⁾.

Après un certain temps, on peut se rendre compte que la fermentation est terminée, mais la durée de la cuvaison est essentiellement variable. Pour les uns, on écoule au bout de huit jours, pour les autres au bout de trois semaines. Mais il faut remarquer que le producteur ne corrige jamais son vin. Aucun vin n'est aussi strictement naturel que ceux du Médoc.

Le vin est alors mis en barriques. Comme les cuves, elles sont en bois de chêne et ont été au préalable lavées à l'eau et rincées à l'eau-de-vie. La contenance de la barrique bordelaise est toujours fixée à 225 litres. Le vin est écoulé dans ces barriques, où il restera pendant trois ans avant la mise en bouteilles. Mais, pendant ce laps de temps, des soins continus lui seront encore prodigués. Le vin en barrique, mis dans un chai, est « ouillé »⁽¹⁷⁾ tous les deux ou trois jours pendant le premier mois, tous les huit jours pendant le second et les suivants, jusqu'à ce qu'on le place bonde de côté. La première année, on procède à quatre soutirages : en janvier, en février, en juin, avant les chaleurs, en septembre. Les autres années, on ne soutire que deux fois, au printemps et à l'automne.

(15) Les grands crus conservent les traditions et continuent à utiliser l'égrippage à la main sur des claies.

(16) *Statistique agricole de la France*, p. 241.

(17) *Ouillage* : consiste à remplir complètement la barrique, le vin s'évaporant et étant absorbé par le bois.

Le vin reçoit généralement un premier collage au bout de un an.

Le Médoc produit environ 350.000 hectolitres de vin par an, pour une surface de 15.000 hectares de vignes. La production des principales communes a été, au cours de ces dernières années (en hectolitres) ⁽¹⁸⁾ :

	1933	1934	1935	1936	1937
Bégadan	17.680	18.637	17.614,48	12.244	11.121
Saint-Yzens	5.585	7.547	6.943,04	3.257	9.576
Vertheuil	5.920	6.545	9.467,68	3.064	9.467
Saint-Estèphe	27.152	32.295	29.340,11	20.520	29.340
Saint-Sauveur	5.242	4.077	8.105,29	3.259	»
Paulliac	22.219	19.170	19.431,84	15.945	19.431
Saint-Julien	11.087	11.020	10.600,87	10.445	10.600
Cissac	5.430	6.368	6.679,24	6.558	6.906
Lamarque	2.402	3.234	2.398,22	1.886	2.911
Listrac	9.294	10.490	15.351,55	9.553	15.781
Moulis	5.632	7.775	9.372,21	7.681	11.514
Arcins	2.114	2.706	2.175,70	2.291	2.175
Soussans	3.939	5.411	4.734,93	3.478	4.853
Castelnau	922	1.688	1.219,42	898	1.230
Margaux	3.292	7.512	4.506,61	4.103	6.782
Arsac	2.583	2.800	2.968,54	1.834	2.969
Macau	8.914	9.062	13.089,85	10.785	13.049
Ludon	5.838	6.839	8.532,89	8.186	9.042
Parempuyre	2.409	3.892	2.816,27	2.786	2.982

Quelque temps après la récolte, les courtiers de vins parcourent les vignobles, notent les quantités, dégustent pour apprécier la qualité. D'après ces données et les besoins de la consommation, les prix s'établissent et le vin passe du chai du propriétaire au chai du négociant, sauf pour les premiers crus, qui font obligatoirement la mise en bouteilles au château.

Le courtier doit savoir déguster, c'est-à-dire soumettre aux trois sens, de la vue, de l'odorat et du goût, le vin qu'il étudie. Il apprécie sa robe, son bouquet, sa sève ⁽¹⁹⁾, il reconnaît les qualités ou les vices qu'il peut avoir. Cet art

(18) D'après les déclarations de récoltes.

(19) *Robe* : couleur d'un vin; *bouquet*, *sève*, voir p. 68.

ne s'apprend pas par la théorie, mais par un long exercice.

Le courtier ne doit pas se contenter de dire ce qu'est un vin au moment où il le goûte; il doit pouvoir indiquer à peu près à l'acheteur ce que sera ce vin lorsqu'il sera devenu propre à la consommation. Il doit donc connaître parfaitement les vignobles, leur situation, la nature de leur sol et de leurs cépages, ainsi que les soins qu'apporte chaque propriétaire à sa vigne et à ses vins.

Il doit encore, pour pouvoir donner un conseil utile au négociant, connaître exactement le stock des récoltes à vendre.

Le négociant qui achète des vins nouveaux a pour but soit de spéculer sur une revente assez prompte, soit de les laisser vieillir en barriques ou en bouteilles pour l'usage de sa clientèle.

Malgré toutes les précautions apportées à l'achat, il arrive parfois que les prévisions du commerce ne se réalisent pas. Certaines récoltes, mal jugées au début, s'améliorent et deviennent la source de beaux bénéfices pour leurs heureux détenteurs. Certaines autres, au contraire, achetées avec un entrain peut-être hasardeux, déçoivent toutes les espérances et occasionnent souvent des pertes considérables.

Depuis le début du siècle, les années les plus remarquables ont été : 1904 — 1906 — 1911 — 1914 — 1917 — 1920 — 1924 — 1928 — 1929 — 1934 — 1937.

Les vins du Médoc sont classés en diverses catégories. On distingue : les paysans, les artisans, les bourgeois et les grands crus. La fameuse classification de 1855 est toujours en vigueur.

A la tête des grands crus classés, se trouve le Château-Lafite. Le bouquet du Château-Lafite est très suave et d'une délicatesse incomparable, sa saveur tient à la fois

du goût de l'amande et du parfum de la violette, sans qu'on puisse distinguer si l'un ou l'autre domine :

*C'est un parfum plus doux que la rose nouvelle,
Un reflet plus brillant qu'un rayon de soleil.*

Les vins du château Margaux sont légers et fins, ils ont un joli bouquet très soyeux, mais une sève un peu moins aromatique que celle des vins de Château-Lafite. Quant aux vins du château Latour, ils ont plus de corps⁽²⁰⁾ et d'étoffe, ainsi que beaucoup de sève et un bouquet très prononcé, mais ils sont moins soyeux et moins fins.

Après ces premiers grands crus du Médoc, viennent tous leurs satellites des 2^e, 3^e, 4^e et 5^e crus. Mais tous sont caractérisés, selon M. Féret, par une sève pleine de délicatesse et de distinction, un arôme et un bouquet qui leur donnent un cachet unique, et qui, se développant avec les années, les font s'améliorer en vieillissant. Nous avons vu que les communes les plus réputées du Médoc étaient celles de Margaux, de Saint-Julien, de Saint-Estèphe et de Pauillac.

Une longue tradition a consacré une autre série de crus, dits : bourgeois supérieurs, bourgeois, et bourgeois du Bas-Médoc. Ces crus occupent un rang moyen, et servent de trait d'union entre les grands crus classés et les vins ordinaires de table.

De Blanquefort à l'extrémité nord du Médoc, on trouve des crus bourgeois dans toutes les grandes communes, et ils sont plantés dans des terrains analogues à ceux des grands crus, avec les mêmes cépages.

Un Syndicat des vins bourgeois du Médoc s'est constitué pour maintenir la qualité de ces vins. La nomencla-

(20) *Corps* : un vin qui a du corps est riche en alcool, mais il peut manquer de chair, de moelleux, d'agrément, et sécher vite en vieillissant; s'il a de la chair, du moelleux, c'est un vin à peu près complet, qui durera longtemps. (E. Féret, *Dictionnaire du négociant*.)

ture des « crus bourgeois » a été reconnue par les courtiers de Bordeaux en 1929. Parmi ces crus affiliés au Syndicat, citons : les châteaux Parempuyre, Citran, à Aven-san, Fourcas-Dupré, Bellegrave, à Pauillac, Marbuzet, à Saint-Estèphe, Capbern, à Saint-Estèphe, Mauvezin, à Moulis.

Un grand nombre reste indépendant, tels les châteaux : Chasse-Spleen, à Moulis, Bel-Air, Marquis d'Alègre, Le Crock, à Saint-Estèphe, Moulin-Riche, à Saint-Julien, Phélan-Ségur, à Saint-Estèphe, Fatin, à Saint-Estèphe, Lestage, à Listrac, la Dame-Blanche, Le Taillan.

Enfin, les crus les plus modestes sont appelés artisans et paysans; mais leurs cépages sont souvent les mêmes que ceux de leurs glorieux voisins ⁽²¹⁾.

Il nous faut aussi mentionner les vins blancs du Médoc, dont la production atteint en moyenne 15.000 hectolitres.

L'exploitation directe du vignoble est la règle à peu près absolue en Médoc. Les grandes propriétés sont parfois dirigées par le propriétaire lui-même, aidé par un chef de culture pour les travaux extérieurs, et par un maître de chai pour la vinification et les soins à donner au vin. Mais, le plus souvent, cette gestion est assurée par un gérant, aidé d'un chef de culture, ou homme d'affaires.

Le personnel comprend des « prix-faiteurs » et des « gagés ».

Les « prix-faiteurs » sont des vigneron payés à forfait pour certains travaux fixés. Le salaire comprend le logement pour l'ouvrier et sa famille, le chauffage, une certaine quantité de boisson, un petit jardin et une somme en argent. Le prix-faiteur, avec sa femme, doit, sur 3 hectares 1/2 environ, tailler la vigne, ramasser les sarments,

(21) Les « bourgeois supérieurs » obtiennent souvent un prix double, en première année, de celui des « paysans ».

les mettre en fagots et les sortir de la vigne, planter les carrassons, poser les lattes, arracher les vignes et tirer les cavaillons. Ces travaux sont faits en temps voulu, suivant les usages locaux⁽²²⁾.

Le prix-faitage a l'avantage d'attacher le personnel à la propriété, tout en lui laissant une certaine liberté.

Les « gagés » sont des ouvriers permanents, payés au mois ou à l'année⁽²³⁾. Ils reçoivent, en outre, divers avantages en nature.

A l'époque des vendanges, une main-d'œuvre supplémentaire est recrutée, généralement dans les Landes.

Dans les propriétés moyennes, le propriétaire dirige le plus souvent son exploitation, et participe même à tous les travaux. Il est aidé du personnel gagé, des journaliers, et quelquefois de domestiques nourris sur la propriété, en cas de polyculture.

Enfin, dans les petites exploitations, la famille suffit à assurer l'exécution de tous les travaux. Souvent, ces petits propriétaires vont comme journaliers dans les exploitations voisines plus importantes.

Par suite des nombreux avantages en nature accordés aux ouvriers agricoles, il est difficile de préciser leur gain réel. Les salaires en argent ont été relevés dans une forte proportion. Ils sont même souvent, à l'heure actuelle, hors de proportion avec les possibilités de revenus de l'exploitation, et encore la crise de la main-d'œuvre continue-t-elle à se faire sentir dans les campagnes, de plus en plus désertées.

Les propriétaires de vignobles, pour assurer la conservation et l'entretien de leurs domaines, se heurtent à de grosses difficultés. Non seulement la main-d'œuvre se

(22) On compte encore en Médoc par « sadons ». Il y a environ 12 sadons à l'hectare.

(23) Charretiers, laboureurs ou bouviers dans les exploitations viticoles.

raréfiée, mais encore les frais d'entretien sont de plus en plus élevés.

On évalue à 11.600 francs environ par an la dépense annuelle de simple entretien de un hectare de vigne, ainsi répartie :

Frais de main-d'œuvre.

Labours (4 par an)	F.	820
Attelages pour divers travaux		300
Taille		300
Liens		12
Chausserons		48
Pliage		78
Cavaillons à la main		48
Passage		60
Déchaussage		18
Attachage en vert		80
Sulfatage et préparation		350
Soufrage		100
Hommes, journées diverses		450
Femmes		160
Remplacement de pieds de vigne		180
Fumage (1/10 chaque année)		100
Vendanges, écoupages		1.125
Chefs de service		800
Main-d'œuvre supplémentaire pour vendanges		240

Soit au total F. 5.269

Frais d'achat des produits (pour 1 hectare).

Sulfate de cuivre	F.	740
Soufre		360
Carassons		125
Plants annuels		600
Vimes		45
Fumier		360
Barriques		1.800
Nourriture attelage		700
Outillage		300
Vins ouvriers et régie		1.000
Bâtiments et routes		300

Soit F. 6.330

Les dépenses montent donc au total impressionnant de 11.600 francs à l'hectare.

Et encore faut-il, dans les grands crus, conserver ce vin pendant trois ans, pratiquer des ouillages absorbant 20 p. 100 de la récolte, des soutirages, des collages. La mise en bouteilles viendra ensuite occasionner de nouveaux frais sévères. On compte généralement *par tonneau* 225 francs de frais de main-d'œuvre et 2.450 francs de frais de fournitures, ce qui fait un total de 2.650 francs à ajouter encore aux dépenses d'entretien.

Le coût de production est particulièrement élevé, si l'on tient compte de ce que le Médoc, région de vins fins, n'a qu'un faible rendement à l'hectare : 15 à 20 hectolitres environ. Le Médoc possède bien 15.000 hectares de vignes, produisant 350.000 hectolitres de vin, mais ce chiffre comprend les vignes de palus à grand rendement.

Ces dépenses énormes ne sont malheureusement pas toujours compensées par une vente rémunératrice, les exportations ayant considérablement diminué. Or, de tout temps, la vente à l'étranger a été la principale ressource du Médoc. Un tonneau de grand vin du Médoc coté 4.500 francs en 1890, 11.000 francs en 1925, 33.000 francs en 1926, 20.000 francs en 1929, ne vaut plus en 1937 que de 8.000 à 9.000 francs. Les exportations totales de la Gironde, qui, en 1886, étaient de 1.261.092 hectolitres, sont passées en 1930 à 414.850 hectolitres, en 1934, à 206.559 hectolitres, en 1936, à 265.070 hectolitres⁽²⁴⁾ ! « Le malaise, latent depuis la guerre, et provisoirement écarté par quelques bonnes années, situées aux alentours de 1926, s'est peu à peu aggravé sous l'influence de la récente crise mondiale et des mauvaises récoltes postérieures à 1929, entraînant une chute des cours non compensée par une diminution du prix de revient et une accumulation de la production. »⁽²⁵⁾.

(24) Documents statistiques publiés par la Chambre de commerce de Bordeaux.

(25) J. Masson, *La crise viticole en Gironde*, p. 45.

Certains propriétaires de grands crus, possédant une fortune indépendante du vignoble, peuvent supporter ces lourdes charges; d'autres, pour mieux faire face à ces difficultés, se sont constitués en sociétés civiles⁽²⁶⁾. Les grands crus sont, du reste, toujours assez recherchés. La situation n'est critique que pour les crus bourgeois et les propriétés moyennes.

Cette situation se traduit par une baisse très grande du prix de la propriété, et par l'arrachage des vignes à une cadence accélérée.

En 1937, un cru bourgeois situé à Listrac, avec château meublé, s'est vendu 50.000 francs⁽²⁷⁾. Veut-on vendre un hectare de vigne en pleine production ? On en offrira de 8.000 à 10.000 francs, et encore les acheteurs sont-ils très rares.

Entre 1920 et 1927, on a arraché une proportion de 50 à 60 p. 100 de vignes dans les crus bourgeois. Les grands crus ne sont pas épargnés⁽²⁸⁾. Les surfaces cultivées dans les principales communes médocaines ont singulièrement diminué, comme en témoigne le tableau suivant, donnant en hectare ces surfaces⁽²⁹⁾ :

	St-Estèphe	Pauillac	St-Julien	Moulis	Listrac	Margaux
1920	1.224	1.146	780	554	698	540
1937	936	713	444	436	574	343

Sans doute, de nombreuses lois ont-elles été votées dans le but de venir en aide à la viticulture : loi du 1^{er} août 1905, pour réprimer les fraudes, du 6 mai 1919, du

(26) Tel le château Margaux.

(27) J. Masson, *La crise viticole en Gironde*, p. 50.

(28) La loi du 24 décembre 1934, pour lutter contre la surproduction viticole française, a attribué une prime aux propriétaires qui arracheraient de la vigne, avec promesse de ne pas la replanter avant trente ans, ou même une prime plus forte, si l'engagement s'étendait *sine die*. Mais le Médoc ne subit pas une crise de surproduction.

(29) D. Lawton et Caussade, courtiers en vins, *Une terre qui meurt* : Le Médoc, *Petite Gironde*, 5 juill. 1938.

22 juillet 1927, du 1^{er} juillet 1930, sur la protection des appellations contrôlées, décrets-lois du 30 juillet 1933, instituant les « appellations contrôlées ».... Ces diverses lois, devant protéger les grands vins et les garantir contre la fraude, ne répondent malheureusement pas complètement au but qu'elles se proposaient.

Ce qu'il faut pour sauver le Médoc, « c'est une politique d'exportation des grands vins français, intelligente et judicieuse, analogue à la politique d'exportation des vins qui existe en Allemagne, en Italie et au Portugal...

» La demande pour nos vins existe pourtant à l'étranger, mais il a fallu des années de lutte incessante pour faire comprendre à nos gouvernements successifs que l'Allemagne, où se trouvent tant de connaisseurs subtils, pouvait absorber certains de nos vins.

» Il faut que cesse cette situation intolérable où se trouvent nos vins au Japon, au Danemark, en Allemagne, où les possibilités d'affaires sont immenses. Qu'on laisse au commerce la facilité d'expédier dans tous les pays où le consommateur les recherche, mais se décourage de ne plus les obtenir quand il les demande, et s'habitue peu à peu à apprécier des vins d'autres provenances, qu'on lui offre à profusion. » (30).

SECTION III.

Zone des sables : forêts et landes.

Cette zone comprend les dunes du littoral atlantique et les landes qui les prolongent à l'intérieur de la presqu'île. Le sol est constitué par du sable siliceux à peu près pur, et le sous-sol par de l'alias imperméable aux racines.

(30) D. Lawton et Caussade, courtiers en vins, *Une terre qui meurt : le Médoc, Petite Gironde*, 5 juill. 1938.

Dans les parties où la profondeur de l'altos le permet, on trouve quelques cultures florissantes : pommes de terre, seigle, maïs, millet. Mais la grande majorité de ces terres est utilisée par le pin maritime :

« Le pin maritime, dont la silhouette ne ressemble à aucune autre, monte d'un jet continu à quinze et vingt mètres, en s'amincissant légèrement de la base au sommet. Du pied à la tête, son tronc est nu. Une écorce curieuse le recouvre, faite d'une succession de petites lamelles brunes, qui vont des racines au faite en lignes symétriques, en laissant entre elles un sillon sinueux.... Au faite, quelques branches rigides seulement s'étendent. Presque au même niveau, portant de longues aiguilles vert foncé, ces branches font aux arbres une sorte de cime plate, qui, de pin en pin, forme plafond. Les vieux pignadas⁽³¹⁾ ont l'aspect d'un temple... Les pignadas sont de création humaine... une génération de pins s'élève avec une génération d'hommes. Ils croissent côte à côte et s'affermissent, déclinent ensemble et disparaissent; voici comment croît et s'aménage une forêt :

» Lorsqu'une partie de ces domaines est au bout de sa sève, on la coupe, on y traîne des machines, on y débite les fûts par monceaux. Puis tout se tait : les cris et les sifflets; les machines s'en vont dans leur fumée, les matériaux sont enlevés, et c'est le vide, le sol ras, de loin en loin bossué par des amas de sciure. Mais, avant de mourir, les grands pins ont laissé choir leurs pignes. Fruits écailleux, noirs et secs, ils n'en recèlent pas moins une vie incoercible. L'arbre, averti de sa chute, en les trempant à la flamme de l'été, y dépose un germe ardent, et, ni le sable avare, les torrents de la pluie, les averses du soleil, ni l'abandon et l'oubli ne l'empêcheront de germer. Puissance magnifique d'un atome ! Peu à peu, de

(31) *Pignada* : forêt de pin.

petits pins surgissent. De pas en pas. On les voit se coucher sous la brise, vibrer et luire comme une herbe très haute, une herbe qui se serait ramifiée. Si, par aventure, il y a des places clairsemées, on y pique des rejetons pris ailleurs. A l'ordinaire, il pousse trop de sujets. Dix ou douze ans plus tard, le taillis est dru « comme une tête de cheveux ». Le printemps suivant, on l'éclaircit⁽³²⁾, on lui donne de l'air, on supprime les arbres mal venus. C'est déjà le déchet de la vie. Dès lors, l'action de l'homme est incessante.

» On sélectionne les individus restants. On les divise en deux catégories : « les étranglés », destinés à disparaître par série en quelques années ; « les pins de place », qui demeurent jusqu'à la coupe finale. Le marteleur choisit et désigne les pins à conserver ou à éliminer. Il marque l'arbre « à gemmer » ; il indique l'endroit où pratiquer la plaie. La structure du pin, son orientation, sa vitalité, sont autant de signes à relever. Muni d'une petite hache, « la trempe », dont la douille porte les initiales du maître, le marteleur poinçonne les arbres qui seront exploités. Au début de l'hiver, les trempes frappent de tous côtés. La sélection se poursuit jusqu'à ce que la forêt ait trente à trente-deux ans. A cet âge, elle ne compte plus que des pins de place, ordinairement deux cents par hectare. Toujours intacts, largement distribués dans l'opulence de la maturité, ils possèdent orgueilleusement le sol. Ce sont ceux-là qui ont l'aspect, le mystère et la majesté des temples.

(32) L'âge auquel on procède aux éclaircissements varie suivant les cantons. Dans ceux de Lesparre et de Saint-Vivien, on éclaircit entre 5 et 8 ans, ensuite tous les deux ou trois ans. A Pauillac, la première éclaircie se fait à 8 ans, on pratique ensuite trois ou cinq éclaircies jusqu'à 22 ans. A Saint-Laurent, trois éclaircissements : à 6 ou 8 ans, à 10 ou 12 ans, à 16 ou 20 ans. (Martin et Duché, *Les usages locaux à caractère agricole*, p. 33 et 34.)



Le Pin maritime.

» Les étran­glés sont épu­isés sans répit⁽³³⁾. C'est l'af­faire du « résinier », qui opère dès que le mar­teleur a ter­miné. Une ceinture de cuir autour des reins, garnie de trois pierres pour affûter à la main le « hapchott », ha­chette courbe et concave en son milieu, dont le tran­chant coupe comme un rasoir, une gourde en peau de citrouille en bandoulière, il part, à l'aube. Alerte et silencieux, il cherche les pins mar­qués. Il examine la paroi poin­çonnée, se baisse, et, à coups judicieux, ouvre une entail­le qui met à vif les fibres du bois. Puis, au bas, dans une incision pratiquée, il enfonce une lamelle de zinc, « le » crampon », puis enfin, sous elle, il glisse un pot de terre. L'arbre est ainsi « paré ». La plaie faite se nomme la « carre ». Elle a 20 centimètres de hauteur, 1 de pro­fondeur et 9 environ de largeur. Elle s'arrête à l'aubier⁽³⁴⁾.

» Le premier arbre paré, le résinier passe aux autres. Il se hâte, prenant toujours de pied en pied le chemin le plus court. Route dont il ne s'écartera point d'un pas à l'avenir. Il se hâte, pour que les récipients soient en place au départ de la sève. Elle arrive. Elle bat par flux lents et continus; les bourgeons naissent, et l'arbre a l'air de se dilater tout entier. Mais il porte une blessure. Par là, goutte à goutte, sa sève sourd, forme de petits filets coagulés et, dirigé par le crampon, coule dans le pot. Elle s'épanche des mois entiers. Et c'est la « gemme », le sang de l'arbre, fait de matières résineuses dis­soutes dans de l'essence de térébenthine, et qui, déposée, prend la blancheur irisée de l'opale.

» De mars en octobre, chaque semaine, le résinier ra­fraîchit la plaie. Cette opération s'appelle le « piquage ».

(33) Dès l'âge de 15 ans.

(34) Une carre produit : dans la lande, de 1 l. 013 à 1 l. 230 par an; dans les dunes, 2 l. 04.

On compte d'une façon très générale un rendement moyen de 1 l. 700 par arbre et par an. (*Statistique agricole de la France*, p. 396.)

Il remonte la carre de un à deux centimètres. Durant les grandes chaleurs, lorsque la gemme suinte davantage à travers les fibres amollies, le résinier fait des piquages supplémentaires. Chaque mois, le pot s'emplit de gemme. On le transvase dans un seau de bois, « la quarte », qui, à son tour, est versé dans des fosses cimentées, « les barques », construites et réparties dans la pignada. Cette récolte est « l'amasse »⁽³⁵⁾. Des barriques, plus tard, viennent chercher l'amasse et la transportent à l'usine.

» Au bout de quatre ou cinq ans, la carre s'élève très haut, souvent à deux mètres cinquante. Le résinier change d'outil. Il se sert du « rasclet », qui lui permet de rafraîchir la plaie jusqu'à son point extrême. Mais déjà il a attaqué l'arbre sur une autre face. Sans laisser tarir les premières, il ouvre successivement cinq ou six carres⁽³⁶⁾. Il les traite et les monte toutes de la même façon. Le pin approche de son terme, toutes ses veines se vident, et, au soleil couchant, il semble vraiment saigner comme de la chair. « Il est gemmé à mort. » On l'abat. »⁽³⁷⁾.

De nouveau, la main de l'homme viendra aider la nature pour régénérer la forêt.

Cette belle forêt de pins, créée et conservée grâce à de nombreux travaux, est perpétuellement en butte à différents dangers : insectes, maladies, et le plus terrible, le feu... Contre ce fléau, toute une série de mesures sont organisées : débroussaillage aux abords des chemins, ouverture et entretien de pare-feux, ouverture de puits pour assurer le ravitaillement en eau, formation de sauveteurs en équipes, surveillance, postes d'observation, etc.

(35) Il y a, en moyenne, sept amasses par an.

(36) Dans les cantons de Blanquefort et de Castelnau, on ne pratique que deux ou trois carres; par contre, dans ceux de Lesparre et de Saint-Vivien, on en pratique cinq ou six. A Pauillac, on en pratique quatre; à Saint-Laurent, on augmente d'une carre tous les deux ans. (Martin et Duché, *Les usages locaux à caractère agricole*, p. 38.)

(37) J. de Pesquidoux, *Chez nous*, p. 116 à 120.

De plus, des associations syndicales se sont constituées pour lutter contre les incendies de forêts.

Qu'elle soit propriété domaniale, communale ou particulière (38), la forêt de pin est entretenue surtout par les résiniers. Pendant dix mois de l'année, le résinier est occupé par la récolte de la gemme, en décembre et en janvier, il se livre à divers travaux forestiers : éclaircissements, entretien des chemins et des fossés.

Il faut de 4.000 à 5.000 carres pour occuper un résinier; certains arrivent parfois à exploiter jusqu'à 7.000 et même 9.000 carres, mais ils jouissent alors de facilités. Un résinier moyen recueille 60 barriques de gemme dans l'année, la barrique étant en Médoc de 235 litres, et non de 340, comme dans les Landes.

Les résiniers travaillant pour le compte des grands propriétaires particuliers s'engagent verbalement pour la campagne de gemmage. A chaque amasse, ils reçoivent la moitié de la récolte de gemme. De plus, ils jouissent des allocations familiales, ainsi que des assurances sociales.

Dans les forêts communales, le résinier est lié par un contrat de métayage écrit et fixé pour un an : le résinier conserve 60 p. 100 de la récolte de gemme, et donne

(38) En Médoc :

Forêts domaniales :

Soulac (Le Verdon), pin maritime et chêne;
Le Flamand, pin maritime;
Hourtin, pin maritime;
Carcans, pin maritime;
Le Porge, pin maritime.

Forêts communales :

Le Porge, pin maritime;
Saint-Médard-en-Jalles, taillis chênes et pins;
Saint-Aubin, taillis chênes et pins;

Parmi les forêts particulières, citons l'importante forêt du Flamand.

40 p. 100 à la commune; il bénéficie aussi des assurances sociales. En 1937, dans la forêt communale du Porge, les résiniers ont pu gagner de 13.000 francs pour une exploitation de 4.700 carres, à 20.186 francs pour 7.500 carres, et jusqu'à 24.923 francs pour 9.000 carres.

Les résiniers domaniaux exploitent 4.200 carres, et reçoivent un salaire fixe de 1.050 francs par mois pendant dix mois, auquel s'ajoutent les assurances sociales, les congés payés et les allocations familiales.

C'est par suite des difficultés rencontrées pour trouver des résiniers que l'Etat et les communes ont été amenés à leur accorder de tels salaires, excessifs sans aucun doute.

Depuis 1909, il existe en Médoc des syndicats de gemmeurs, et c'est à eux que les résiniers doivent l'obtention du partage à moitié. Actuellement, ces syndicats sont affiliés à la C. G. T. et n'exposent pas de revendications depuis la grève de 1936.

Quant aux petits propriétaires, ils exploitent généralement eux-mêmes leurs pins.

La forêt de pin exploitée méthodiquement et régénérée périodiquement⁽³⁹⁾ exige toute une armée de bûcherons, payés à la tâche⁽⁴⁰⁾. Ils préparent les faissonnats ou bois de chauffage, les poteaux de mines. Ils s'embauchent souvent dans les scieries volantes qui viennent s'installer dans la forêt pour exploiter sur place les cou-

(39) La forêt est régénérée au bout de soixante à soixante-douze ans. Actuellement, les forêts de l'Etat sont seules aménagées, c'est-à-dire que les exploitations y sont réglées de manière à réaliser une succession régulière des âges, par durée de quatre ans, depuis 0 an jusqu'au terme de la révolution. La période de gemmage dure, en effet, quatre ans dans ces forêts, dans les forêts particulières, elle est souvent de trois ans. La carre est montée, pendant la première année, jusqu'à 0 m. 60 de hauteur, à 0 m. 65 pendant la seconde année, à 0 m. 85 pendant la troisième, et à 0 m. 90 pendant la quatrième. On ouvre ensuite une autre carre.

(40) Un bûcheron gagne 10 francs pour abattre une tonne de poteaux de mines.

pes rases. Il est à remarquer qu'on accorde plus d'importance en Médoc que dans les Landes à la production ligneuse. Par suite des besoins du vignoble, des communications plus aisées, les bois ont plus de débouchés, et des débouchés plus faciles : certains propriétaires trouvent des profits rémunérateurs, non seulement dans les poteaux de mines, mais encore dans les barres de faissonnats de bois de feu, et dans les carassons, ou piquets de vigne.

Les scieries — et il en existe de nombreuses en Médoc : à Castelnau, Lesparre, Queyrac, Arsac, entre autres — transforment les pins en bois de charpentes, en planches, en traverses de chemin de fer. Des usines sont spécialisées dans la fabrication des planches à parquet, des moulures, des lambris, des caisses d'emballage. D'autres traitent les fibres de bois, qui servent pour l'emballage des fruits ou des bouteilles. Le bois de pin maritime est aussi employé pour faire des poteaux télégraphiques. Il existe en Médoc une usine où l'on traite spécialement le pin pour cet usage (41).

Un gros débouché pour la forêt consiste dans les poteaux de mines : poteaux bruts avec écorce pour l'Angleterre, poteaux pelés pour les mines françaises du Nord et du Pas-de-Calais. Depuis le mois de juin 1934, la France a passé avec l'Angleterre un traité d'échange aux termes duquel nous exportons 2 tonnes de poteaux de mines pour chaque tonne de charbon importée.

Les jeunes bois de pin provenant des éclaircissements et les poteaux de mines pelés peuvent servir à la fabrication du papier, mais il n'existe pas de papeterie en Médoc, comme dans les Landes.

Outre le bois, qui, nous l'avons vu, peut servir comme

(41) Au Porge, qui a fabriqué, en 1937-1938, 8.000 poteaux télégraphiques. On injecte dans le pin une solution d'eau et de sulfate de cuivre pour augmenter sa résistance contre les agents atmosphériques.

bois de papeterie, bois de mines, poteaux télégraphiques, bois de sciage, la forêt de pin produit la gemme ou résine.

Cette gemme, recueillie et mise en barrique, est transportée aux usines, où elle donne par distillation l'essence de térébenthine et la colophane. Le prix de la résine, qui avait augmenté progressivement au début du siècle, a subi une forte baisse pendant la guerre et les années qui suivirent. Depuis 1922, une période de très grande prospérité pour les Landes avait donné à la résine une valeur insoupçonnée. Le litre de gemme, qui valait 0 fr. 247 en 1915, 1 fr. 158 en 1922, a atteint 2 fr. 507 en 1925, et 4 fr. 192 en 1926.

La crise économique actuelle a de nouveau fait baisser les prix, et même le prix de la résine est très peu stable au cours de l'année.

Les prix suivants ont été enregistrés à Carcans pour le litre de gemme :

1931	1 23	1935	0 95
1932	1 13	1936	1 54
1933	0 90	1937	1 93
1934	0 83		

Nous avons en Médoc plusieurs usines de distillation : au Temple, à Salaunes, à Sainte-Hélène, à Saint-Vivien, à Naujac. La distillation a pour but de séparer les matières constitutives de la gemme.

Pour cela il existe différents types d'appareils : le vieil alambic chauffé à feu nu et les appareils, cependant plus modernes, chauffés à la vapeur sont de plus en plus remplacés par des appareils continus à grand débit, travaillant quelquefois dans le vide et toujours chauffés à la vapeur.

L'essence de térébenthine, séparée de l'eau qui l'a entraînée par différence de densité, est ensuite clarifiée.

La colophane qui est restée dans l'alambic est coulée

dans des plateaux de zinc pour se refroidir au soleil, qui en améliore la couleur.

L'essence de térébenthine est employée comme solvant dans toutes les industries de vernis et de peinture, elle sert aussi à la fabrication de produits chimiques (camphre synthétique, terpine) ⁽⁴²⁾, de plus, ses propriétés thérapeutiques la font utiliser en pharmacie. La colophane entre dans la composition de certains vernis et surtout dans celle des savons.

A toutes ces diverses utilisations du bois de pin nous devons ajouter celle de carburant pour remplacer l'essence dans les moteurs. De longues années de recherches et d'études ont abouti à la réalisation d'appareils à gazogènes utilisant soit le bois, soit le charbon de bois.

En 1938, il y a en circulation 800 véhicules de tourisme à gazogène et 4.000 camions de poids lourds. Tous les essais de ces voitures se sont révélés concluants. L'armée et différentes administrations emploient des camions marchant au gaz des forêts. Il est à souhaiter que les particuliers n'éprouvent plus de répulsion pour ces appareils. Ils allègent la difficulté d'avoir des provisions de bois sec; quant au charbon de bois, il est sale, friable, poussiéreux. Tout ceci est exact; par contre, l'emploi du carburant forestier supprime les risques d'incendie et baisse de 70 p. 100 le prix de la tonne kilométrique ⁽⁴³⁾.

La généralisation de l'emploi du carburant forestier serait une planche de salut pour la forêt de pin et d'un très grand intérêt pour la France. Outre qu'elle permettrait d'utiliser des millions de stères de bois demeurant chaque année invendus, elle diminuerait considérablement les importations de l'étranger. N'ayant presque pas

(42) Il existe à Castelnau-du-Médoc un laboratoire de produits chimiques.

(43) Baudry de Saunier, Les carburants végétaux, *Revue du T. C. F.*, mai 1938.

de pétrole, nous sommes tributaires, en particulier, des Etats-Unis, de l'Irak, des Indes néerlandaises, pour des quantités impressionnantes et qui vont en proportion croissante :

Importation de pétrole et dérivés (en tonnes).

En 1931	2.700.000
En 1932	3.100.000
En 1933	4.500.000
En 1934	5.400.000
En 1935	6.765.0000 (44).

Or, « en temps de guerre, le pétrole étranger peut tuer la France; en temps de paix il contribue à la ruiner » (45).

Grâce à des efforts persévérants pour réaliser un combustible pouvant répondre à toutes les exigences (46), grâce aussi à de nombreuses campagnes, les carburants forestiers ont marqué un brusque essor. « Au Salon de 1936, on ne rencontre pas de gazogènes, à celui d'octobre 1937, ces appareils sont en évidence dans les stands de tous les grands constructeurs. Au Salon de la Machine agricole, en 1937, 23 exposants demandent à assister au concours du gaz des forêts; en 1938, il y en a 47 et de nombreuses firmes n'ont pu y participer, faute de temps. Peu à peu, nous voyons l'apparition du gazogène dans les transports maritimes (péniches, canots automobiles) et ferroviaires (automotrices), dans la production d'air comprimé, d'électricité, dans le pompage, dans la réfection du goudronnage des routes. » (47). D'un autre côté, nous la voyons

(44) Conférence de M. J.-L. Salvador, conservateur des Eaux et Forêts, Toulouse, 1^{er} avril 1937.

(45) Formule de la Ligue de défense des carburants nationaux.

(46) Les laboratoires de produits chimiques du Médoc fournissent, en particulier, du bois torréfié pour gazogènes et du charbon de bois de pin.

(47) G. Portmann, sénateur de la Gironde, Utilisons le gaz des forêts, *Petite Gironde*, 12 juin 1938.

encore dans les appareils de chauffage et dans les appareils ménagers.

Le pin maritime n'est pas la seule essence arborifère que l'on trouve dans cette zone des sables. De temps immémorial, la forêt médocaine a connu de nombreux massifs de chênes. Le chêne-vert ou yeuse est cantonné dans l'extrême pointe du Médoc, au Verdon et à Soulac. Dès la fixation, il s'est répandu dans les dunes de cette partie du littoral. La forêt de Soulac possède une allée de chênes superbes. Mais le plus beau spécimen est sans contredit au Verdon. Cet arbre vénérable est bifurqué dès la base en deux tiges mesurant à 1 m. 30 du sol 2 m. 28 et 4 m. 27 de circonférence ⁽⁴⁸⁾. Le chêne pédonculé existe en sous-bois, dans les pignadas, en bon nombre d'endroits ⁽⁴⁹⁾. Le bois de chêne est utilisé comme bois de charpente, bois de chauffage et comme charbon de bois.

Il nous faut aussi mentionner l'acacia, car on en trouve aux environs de Lesparre, de Castelnau et de Blanquefort. Son débouché est le vignoble. Une campagne est menée actuellement dans le but de faire planter en acacia les terrains où les vignes ont été arrachées.

L'acacia prospère dans tous les terrains secs et légers, l'excès d'humidité lui est contraire, mais il est réfractaire aux maladies. La plantation est faite de novembre à mars. Dans nos régions — l'acacia a été importé d'Amérique du Nord au ^{xvii}^e siècle — il atteint 23 à 30 mètres de hauteur.

Il pousse très rapidement : en trente ans, on peut créer des futaies d'acacias semblables aux chênaies de cent ans. Dans les taillis, l'acacia peut être coupé tous les cinq ou six ans, alors que les chênes et les charmes demandent

(48) *Statistique agricole de la France*, p. 386.

(49) A Blanquefort, Castelnau, Lesparre, Pauillac, Saint-Laurent, Saint-Vivien.

une douzaine d'années. Au printemps, ses fleurs très odorantes sont recherchées comme mellifères. Dans cet arbre tout est utilisé : ses madriers et ses planches sont des plus estimés, les parties faibles sont utilisées comme tuteurs, piquets pour clôture et carassons, les détritux, comme bois de chauffage. La culture de l'acacia est donc à développer de plus en plus.

Attirées par la fine odeur des pins, de la résine et des acacias, les abeilles ont accouru en Médoc au moment de l'aménagement de la forêt. Depuis lors, de nombreux propriétaires forestiers et résiniers de la lande trouvent, grâce à elles, un complément de ressources.

Malheureusement, pour beaucoup encore, les antiques procédés barbares ont subsisté. Les essaims sont logés dans des « bournacs » sortes de paniers renversés tressés grossièrement en lamelles d'osier, recouverts de bouse de vache et posées sur la terre. Les abeilles semblent se plaire dans ces ruchers sommaires, mais, pour pouvoir récolter miel et cire, le bournac reçoit une mèche de soufre allumée, et l'essaim meurt asphyxié. De plus en plus, on tend à remplacer ces bournacs par des ruchers à cadre mobile. Le miel de bruyère, miel roux, est particulièrement recommandé au point de vue médicinal.

Le prix du miel est sujet à variations :

En 1935, 100 kilos de miel valaient 150 francs;

En 1936, ils valaient 325 francs;

En 1937, ils en valaient de 400 à 600.

La cire est d'un prix beaucoup plus élevé, puisqu'elle atteint 1.800 francs les 100 kilos. Mais il faut considérer que les abeilles dépensent environ 6 kilos de miel pour faire 1 kilo de cire.

Un débouché important pour le miel était fourni autrefois par l'Allemagne, qui nous l'achetait pour la fabrication de l'hydromel. Le canton le plus producteur est celui

de Saint-Laurent, qui, en 1937, a produit 2.300 quintaux de miel et 1.800 quintaux de cire ⁽³⁰⁾.

Bien avant la création de la forêt de pin maritime, les landes du Médoc n'étaient utilisées que pour l'élevage du mouton. Les transformations nombreuses de cette région ont abouti à une dépeccation importante, surtout depuis une cinquantaine d'années. Et pourtant le revenu du troupeau en viande et en laine ne cesse de s'accroître.

C'est ainsi que sévit en ce moment une crise de main-d'œuvre. Personne ne veut plus être berger : on ne trouve plus que des vieux. Il est vrai que le salaire de cette profession a eu beau être amélioré, il reste encore inférieur (400 francs par mois, avec des avantages en nature).

Actuellement, un mouvement semble vouloir se dessiner en faveur de l'élevage du mouton. Devant la crise de l'élevage, des chevaux de selle et de trait, les éleveurs médocains abandonnent les chevaux pour se tourner du côté des moutons. Bien des progrès restent à faire pour améliorer cet élevage et le pratiquer dans les conditions d'hygiène nécessaires. Mais c'est là une issue qui n'est certes pas à dédaigner. Il y a en Médoc un troupeau de près de 30.000 têtes. Les cantons de Castelnau et de Lesparre possèdent les troupeaux les plus importants.

Par les croisements de race, on est arrivé à produire les « agneaux de grave et de Pauillac », qui possèdent en boucherie une réputation renommée. De plus, le troupeau médocain a fourni en 1937 plus de 7.000 quintaux de laine.

Il serait à souhaiter que les éleveurs organisent scientifiquement et rationnellement l'élevage du mouton en Médoc soit qu'ils fournissent de la viande de boucherie sur la place de Bordeaux, soit qu'ils tirent leur bénéfice de la vente de la laine.

(30) Les cantons de Castelnau et de Pauillac produisent aussi un peu de miel. (*Statistique agricole annuelle*, 1937.)

CHAPITRE III

LE MEDOC MARITIME

§ 1. — La grande passe de l'ouest.

Jusqu'au milieu du XVIII^e siècle, six passes permettaient l'entrée en Gironde. A partir de 1825 et par suite des modifications continuelles de l'estuaire, il n'en existait plus que deux : la passe du nord et la passe du sud. La passe du nord, le long de la côte de La Coubre, était celle de la grande navigation, ayant une profondeur de 10 mètres au-dessous des basses mers et une largeur supérieure à 1 kilomètre (1). La passe du sud, longeant sensiblement la côte du Médoc, n'était utilisée que par les bateaux de cabotage et les bateaux de pêche (2). Mais, depuis cette époque, la passe du nord s'ensablait progressivement, changeait d'orientation, devenait de moins et moins praticable.

Les pilotes la redoutaient beaucoup, car de nombreux naufrages la rendaient célèbre : sa largeur et sa profondeur avaient diminué de 1.100 mètres sous 10 mètres en 1825 à 400 mètres sous 7 mètres en 1930 (3).

Ce fut vers 1924 que la situation devint tragique : l'accès même du port de Bordeaux était en jeu. On ouvrit temporairement une passe secondaire, qui présentait des

(1) La passe était inclinée de 45° à 30° sur la direction générale est-ouest.

(2) Sa profondeur est au minimum 4 m. 50 au-dessous des basses mers.

(3) Profondeur sous basse mer. F. Lévêque, *Bordeaux et l'estuaire giron-din*, p. 93.

profondeurs de 7 m. 50 à 8 mètres sous la basse mer. Mais cette passe, dite du « Mâtelier », n'était pas très pratique. On se mit à étudier avec anxiété le problème de l'ouverture d'une nouvelle passe, devenue absolument indispensable, les mouvements de la passe nord ne faisant que s'accroître avec rapidité.

Il fallut essayer de résoudre le problème nouveau de l'ouverture en pleine mer d'une autre passe accessible à tous navires. Après de multiples études sur le régime des marées et des courants dans la région où il s'agissait de travailler, les ingénieurs du Port autonome mirent au point un matériel susceptible de draguer, malgré la houle, sur la barre d'entrée de la Gironde.

Ce matériel était entièrement à créer. Il ne fallait pas songer aux dragues à godets, que l'on entend gémir dans le port de Bordeaux, où elles dévasent le pied des quais; les plus stables d'entre elles n'y auraient pas résisté. Il ne fallait pas non plus songer aux dragues aspiratrices habituelles. Leurs élindes — vastes tuyaux qu'elles dirigent vers le fond et par où le courant d'eau produit par l'aspiration des pompes, transporte les matériaux qu'il a désagrégés — se seraient inmanquablement brisées dans les mouvements que la houle peut imprimer au navire; il fallait les rendre souples pour leur permettre de suivre ces mouvements. Cela ne suffisait pas encore pour qu'elles pussent affronter le mauvais temps. Jusqu'alors les dragues avaient travaillé mouillées sur leurs ancres, en progressant lentement. On résolut de les libérer de ces entraves, qui pouvaient compromettre leur sécurité, et de les faire travailler en marchant. En même temps, on escomptait un travail plus régulier et un rendement meilleur. Les essais furent entrepris méthodiquement, toujours avec succès.

D'une petite installation très provisoire, on passa à

l'aménagement d'une drague d'un autre type, qui fut transformée de fond en comble et devint *La Coubre*, enfin, on passa à la réalisation définitive : la construction du *Pierre-Lefort*, qui, bien que mis en service il y a quelque huit ans, est le prototype des suceuses modernes.

Construite en Allemagne sur les plans français, la drague *Pierre-Lefort* a une jauge de 4.800 tonneaux. Elle a 102 mètres de longueur, 16 m. 50 de largeur et 6 mètres de tirant d'eau. Ses puits à déblai ont une capacité de 2.000 m³. Elle est équipée de moteurs Diesel avec transmission électrique pour la propulsion et le pompage. La puissance totale installée est de 4.600 CV (4).

Grâce au *Pierre-Lefort* et à *La Coubre*, 40 millions de mètres cubes furent enlevés pendant les étés 1930-1931-1932. Les ingénieurs du Port autonome ont pu ainsi ouvrir une passe rectiligne d'une orientation nouvelle pour éviter l'ensablement. Cette passe, dite « Grande passe de l'ouest », est dirigée ouest-est sur 4 km. 500 de longueur avec au moins 600 mètres de largeur. Elle comporte des profondeurs comprises entre 9 mètres et 11 mètres sous le zéro. Elle est prolongée en rivière par un chenal dont les dragages d'entretien assurent la profondeur nécessaire.

Depuis 1932, la passe s'est maintenue sans modifications. Quelques travaux d'entretien ont été effectués en 1936, d'autres sont prévus en 1939. L'entrée en Gironde, qui était, il y a une dizaine d'années, redoutée par les

(4) Le rendement moyen du *Pierre-Lefort* a été de 20.000 m³ par jour. Cette drague a été utilisée : à Saint-Nazaire, en 1934-1935, où 4 millions de mètres cubes de matériaux sableux ont été extraits en sept mois pour permettre la sortie de *Normandie*; au Havre, en 1938, où on a enlevé 300.000 m³ de galets siliceux en trois mois; à Port-Saïd, de mai à septembre 1938, où 1 million 1/2 de mètres cubes de vase et sable fin ont été enlevés. Les dragages du chenal d'accès à Port-Saïd étaient particulièrement délicats à cause de l'inconsistance des fonds. Mais, en présence des résultats, la Compagnie du canal de Suez a décidé la mise en construction d'un engin du type *Pierre-Lefort*.

marins, est devenue extrêmement aisée. La « Grande passe de l'ouest » rend célèbre toute la région du Médoc, car c'est la passe la plus importante de son type dans le monde entier. Elle présente des possibilités tout-à-fait intéressantes pour le port de Bordeaux; elle permet la réception au Verdon des plus grands navires à flot ou en construction.

§ 2. — L'avant-port du Verdon.

L'avant-port du Verdon est situé sur la rive gauche de la Gironde, à 100 kilomètres de Bordeaux et à 3 kilomètres environ de la pointe de Grave, au voisinage de la pointe naturelle de La Chambrette.

Dès 1909, la Chambre de commerce de Bordeaux avait compris la nécessité d'un tel ouvrage, puisqu'elle avait mis à l'étude un projet de construction d'un avant-port au Verdon, pour faciliter le service des passagers. La guerre empêcha la réalisation de ce premier projet, et ce ne fut qu'en 1923 qu'il put être repris. La loi du 19 juin 1923 créa le « consortium du Verdon », chargé d'assurer le financement des travaux avec la coopération de l'Etat, de la Chambre de commerce de Bordeaux, des Compagnies de chemin de fer du Midi et de Paris-Orléans. En 1923, le port devint autonome et se substitua à la Chambre de commerce dans ses charges et prérogatives, en ce qui concerne sa gestion.

Le redressement financier de 1926-1927 et l'aide accordée par les prestations en nature permirent de commencer les travaux.

L'obligation de rapprocher Bordeaux de la mer se faisait de plus en plus sentir, pour conserver à cette ville son titre de grand port : Bordeaux est situé à plus de 120 kilomètres de la passe d'entrée et n'est pas accessible aux paquebots en tout état de marée. Pauillac, qui est d'un

accès plus facile, est encore à 50 kilomètres de Pointe-de-Grave.

Il fallait donc doter Bordeaux d'un avant-port permettant aux principales unités d'accoster à n'importe quelle heure et d'effectuer le transbordement des passagers, sans les astreindre aux sujétions de la marée.

Certains prônaient la construction de cet avant-port sur la rive droite de la Gironde, à Talmont. Le trafic, disaient-ils, doit normalement se faire sur cette rive en relation directe avec la capitale. En débarquant à Talmont passagers et marchandises, point n'est besoin de passer par Bordeaux, d'où sérieuse économie de temps et d'argent.

D'autre part, il serait un peu téméraire de vouloir construire un ouvrage solide sur la rive gauche. Les grandes marées — celles de 1924 en particulier — n'ont-elles pas modifié la situation des bancs de sables sur lesquels on avait projeté le point de départ des travaux? De plus, les ouvrages de défense des côtes étant mal entretenus, toutes les nouvelles installations pourraient fort bien, par gros temps, être entièrement renversées.

A ces objections, enquêtes et études hydrographiques ont répondu qu'on ne pouvait envisager la construction d'un avant-port ailleurs qu'au Verdon. Sur la rive droite, en effet, la Gironde colmate naturellement et à grande vitesse le chenal ancien qui existait le long de cette rive. A Talmont, en vingt-cinq ans, les fonds se sont relevés de 28 mètres à 22 mètres au-dessous des basses mers. Au Verdon, les fonds sont constants. Sur une étendue de 365 hectares, la profondeur est d'au moins 12 mètres à marée basse.

De plus, le port de Talmont est exposé aux lames de tempêtes, alors que la rade du Verdon, orientée différemment, offre un abri sûr, de tout temps connu et utilisé.



Photo Compagnie Aérienne française.

se d'ensemble de l'avant-pont du Verdon, pendant une escale du paquebot « Champagny » de la Compagnie Générale Transatlantique. (À l'arrière-plan, la Pointe-de-Grave et l'embouchure de la Gironde.)

La majorité des pilotes étaient, du reste, favorables à la création d'un avant-port au Verdon.

La rade du Verdon a donc été choisie pour créer le port de vitesse nécessaire à Bordeaux. Les travaux ont commencé en 1929 pour se terminer en 1933.

L'avant-port du Verdon comprend essentiellement trois parties :

- 1° un môle d'escale;
- 2° un élément de raccordement;
- 3° un viaduc.

Le môle d'escale proprement dit présente deux faces d'accostage de 317 mètres de longueur chacune. La largeur est de 38 mètres (44 au droit des dispositifs écarteurs et amortisseurs sur lesquels s'appuyent les navires). Ce môle, le long duquel les navires trouveront sous une basse mer une profondeur minima de 12 mètres sur la face intérieure et de 14 mètres sur la face extérieure, est relié à la terre par un élément de raccordement trapézoïdal ayant 60 mètres de longueur, avec des bases respectives de 15 m. 45 et 38 mètres de largeur.

Le viaduc relie l'ouvrage à la route. Il a 312 mètres de long et 15 m. 45 de large.

« L'ouvrage, entièrement en béton armé, comporte une série de tables, reposant sur des piles descendues jusqu'à l'argile compacte qui constitue le sol de fondation. Le viaduc comporte quatre tables reposant chacune sur six piles, l'élément de raccordement trapézoïdal comporte une seule table, reposant sur huit piles, enfin, le môle proprement dit comporte cinq tables, dont chacune, ayant 60 mètres de longueur, est supportée par douze piles. » (3).

Le viaduc porte les deux voies ferrées normales de des-

(3) P. Peltier, L'avant-port du Verdon, *Journal de la marine marchande*, 10 déc. 1931.

serte du môle et une route avec chaussée de 5 m. 50 de largeur. La route s'élève progressivement, pour aboutir à une cour au niveau du premier étage de la Gare maritime.

La Gare maritime, construite sur le môle lui-même, a une largeur de 24 mètres et 100 mètres de longueur. Elle comprend deux étages. Au rez-de-chaussée, se trouvent les voies ferrées, bordées de quais surélevés; le tout est entièrement abrité. De chaque côté, voies de roulement pour les grues et les passerelles de transbordement.

Au premier étage, se trouvent les galeries d'embarquement et de débarquement. A l'intérieur, luxueusement aménagés : salle de douane, hall et salons, buffet, bar, salle d'attente. Deux cours prolongent la gare, l'une à l'amont, l'autre à l'aval, elles communiquent entre elles par un passage couvert et servent au stationnement des véhicules.

Au débarqué, les passagers trouvent à la gare toutes commodités; des engins de levage assurent la manutention des colis. Ils n'ont plus ensuite qu'à sortir pour prendre leur voiture, ou à descendre pour prendre le train, qui, en une heure, les conduit à Bordeaux ⁽⁶⁾. Les voitures peuvent être embarquées directement par des grues.

Les installations du large sont complétées par des installations à terre : gare de triage, bâtiment de services publics, réservoirs à mazout, puits artésiens.

Au point de vue rapidité, les opérations de transbordement se font dans un temps minimum : 750 voyageurs d'un train de pèlerinage de Lourdes au Verdon sont transbordés en moins de dix minutes sur leur navire.

Ainsi réalisé, le môle d'escale du Verdon présente tous les avantages qu'on attendait de lui : transbordement rapide des passagers, accostage en tout état de marée. Les paquebots peuvent accoster par leurs propres moyens,

(6) Par la ligne électrique Bordeaux-Pointe-de-Grave.

comme l'a fait le *Laurentic*, grâce aux dispositifs amortisseurs spéciaux placés le long du môle, ou avec l'aide de remorqueurs, au cas très rare où il y aurait un très fort vent d'est.

Par la hardiesse de leurs innovations, par les nouveaux procédés mis en œuvre, les ingénieurs triomphèrent des énormes difficultés de cette gigantesque entreprise.

« L'exécution du môle d'escale comportait des difficultés particulières, du fait de la situation des lieux, de la profondeur très grande à laquelle on rencontre un terrain solide, et la nécessité de réaliser un ouvrage susceptible de résister aux efforts exercés par les plus gros navires au moment de leur accostage. » (7).

La rade est un abri sûr, mais elle est assez ouverte pour ne pas être complètement à l'abri de la houle, et elle est soumise à un assez fort clapotis. De plus, le sous-sol comprend, d'abord, une couche de sable fin de dune de 7 à 10 mètres d'épaisseur, puis une couche d'argile de 5 à 6 mètres, mais dont la partie supérieure se trouve entre 20 et 23 mètres au-dessous de l'étiage local. Cette argile constituant un sol de fondation excellent, il fallait donc y incruster des éléments assez importants pour soutenir le môle. Or, les procédés classiques de construction maritime étaient d'un prix de revient trop élevé.

On décida d'utiliser un procédé de fondation dit havage « par émulsion », suivant l'idée de M. Caquot, ingénieur en chef des Ponts et Chaussées. C'était la première utilisation de cet ingénieux procédé de fondation, particulièrement indiqué dans le sol sableux du Verdon (8).

(7) P. Peltier, L'avant-port du Verdon, *Journal de la marine marchande*, 10 déc. 1931.

(8) Le procédé consiste à placer des piles ou colonnes creuses sur les fonds marins et à les enfoncer, en refoulant par une conduite spéciale, située à l'intérieur de la pile, les sables sur lesquels elles reposent.

Le môle d'escale repose sur 96 piles. Ces piles comportent une enveloppe cylindrique en béton armé, qui, après fonçage dans la couche d'argile — elles sont enfoncées d'environ 50 centimètres — est remplie entièrement de béton. Chaque pile a été construite à terre dans la position horizontale. Elle se compose d'un cylindre de 26 m. 50 de longueur et de 4 mètres de diamètre dans la partie courante, ayant à la base un renflement hémisphérique. Chaque pile pèse 280 tonnes. Un chariot les amène jusqu'à l'extrémité d'une cale de halage, là elles sont saisies par une mâture flottante qui les transporte, toujours dans la position horizontale, jusqu'à leur emplacement. Les piles sont alors mises dans la position verticale et posées sur le fond de sable naturel. A ce moment, commence le havage par émulsion.

Les travaux de construction de l'avant-port du Verdon ont duré de 1929 à 1933. Ils représentent une entreprise gigantesque. On évalue à peu près à 200 millions de francs de l'époque le coût de cette œuvre, mais il faut considérer que 40 à 50 millions ont été fournis par l'Allemagne au titre des prestations en nature.

L'avant-port fut inauguré le 22 juillet 1933. Ce jour-là, le paquebot *Champlain*, de la Compagnie générale transatlantique, a accosté et a débarqué 660 passagers, dont 360 pèlerins se rendant à Lourdes. Depuis lors, un trafic s'est déjà dessiné :

Marchandises (en tonnes).

	Entrées	Sorties	Total
	—	—	—
1936	5.496	12	5.508
1937	8.403	624	8.727

Les marchandises reçues au Verdon sont constituées pour la presque totalité par des peaux de moutons, apportées d'Australie par des navires de la *Holland Australia*

Line, ou de l'Armement Wilh-Wilhemsen (Norvégien), tous chargements destinés aux usines de lainage de la région de Mazamet.

Voyageurs.

	Entrées	Sorties	Total
	—	—	—
1936	4.526	3.154	9.680
1937	1.334	781	2.115

La différence notable dans le mouvement des voyageurs au cours de l'année 1937 s'explique par le fait qu'il n'y a pas eu de pèlerinages britanniques se rendant à Lourdes. La raison en est que les fêtes du couronnement en Angleterre et, d'autre part, notre Exposition internationale de Paris ont retenu en Angleterre ou attiré dans la capitale une bonne partie des voyageurs qui, en d'autres circonstances, seraient certainement venus visiter notre Sud-Ouest.

Le môle d'escale du Verdon a été créé surtout pour les passagers. Qui n'a entendu les gémissements des touristes obligés d'attendre en Gironde la marée favorable, soumis parfois à un brouillard empêchant toute manœuvre ⁽⁹⁾ ? Les compagnies de navigation ont, grâce au Verdon, le moyen de débarquer leurs passagers à l'embouchure, même si le navire doit aller ensuite jusqu'à Bordeaux. De même, c'est au Verdon que pourront s'embarquer les passagers, à la dernière minute, sur le paquebot qui aura quitté Bordeaux une marée d'avance et qui prendra le départ exactement à l'heure fixée.

Pendant les vacances d'été, des croisières amènent au Verdon des pèlerins pour Lourdes ou des touristes visitant

(9) Si l'on manque une marée, on perd douze heures. En cas de brume, la navigation peut être interrompue pendant plusieurs jours sur le fleuve. Avec les formalités, il faut compter une demi-journée pour remonter à Bordeaux.

le Médoc en pleine vendanges. Il est à souhaiter que ce mouvement s'intensifie, mais il est lié à l'économie générale du pays.

Il est bien certain que l'utilisation actuelle du môle d'escale ne correspond aucunement aux dépenses qu'a occasionnées sa construction, mais, ainsi que cela s'est passé pour Pauillac, à mesure que les années s'écouleront, les bateaux de grande navigation étrangers et français s'accoutumeront à utiliser l'avant-port du Verdon. De plus, il ne faut pas perdre de vue que cet ouvrage présente pour la Défense nationale une utilité de tout premier ordre. En cas de guerre, c'est par cette base que seraient rapatriés le plus rapidement possible les troupes et les familles françaises du Maroc. L'intérêt d'un avant-port d'accès facile sur la côte sud de l'Atlantique est tel qu'un ouvrage analogue à celui du Verdon vient d'être réalisé à La Rochelle. Si, pendant des hostilités futures, un des môles était détruit, l'autre le remplacerait.

Sans doute de tels travaux sont-ils onéreux, mais la construction de l'avant-port du Verdon, facilitée, nous l'avons vu, par les prestations en nature, était nécessaire pour le prestige de la France. Le môle d'escale a consacré la science et la valeur des ingénieurs français aux yeux du monde entier.

L'ensemble formé par la grande face de l'ouest et l'avant-port du Verdon met Bordeaux au rang des plus grands ports du monde, étant tout à la fois un port d'escale et un port fluvial. Il est à souhaiter que, dans des temps rapprochés, une affluence de voyageurs arrive au Verdon, où les compagnies de navigation devraient accoster volontiers, justifiant ainsi tous les efforts faits par les ingénieurs du Port autonome de Bordeaux.

§ 3. — La signalisation.

Pour permettre encore plus facilement le passage en Gironde, un système de signalisation des plus complets a été organisé.

L'entrée en rivière et le chenal du fleuve sont jalonnés par des feux d'alignement et par des bouées lumineuses. Dans la partie aval de la Gironde, une installation de balisage de la passe ouest par radio-alignement est en cours d'essais. Les résultats obtenus sont très satisfaisants, ils permettent d'espérer que les navires pourront bientôt atteindre l'avant-port du Verdon, même par temps de brume.

Un sémaphore, situé à Pointe-de-Grave, le long de la côte océanique, indique l'arrivée des navires. Les guetteurs les signalent par dépêche à Bordeaux. En plus de ces installations, nous trouvons encore un phare dit phare de Grave, construit en 1830, et électrifié tout dernièrement, le phare de Cordouan, dont nous avons suivi l'histoire au cours des siècles.

Par suite des modifications du littoral, l'îlot actuel de Cordouan se trouve au milieu de l'embouchure de la Gironde, à 9 kilomètres dans l'ouest de la pointe de Grave. Le phare est construit sur un plateau rocheux. A marée basse, la mer découvre à plus de 500 mètres, au pied de la tour; à marée haute, elle recouvre le rocher de 2 m. 60 environ. Un mur d'enceinte de 41 mètres de diamètre, de 8 m. 30 de hauteur, la protège contre les assauts de la mer.

Le feu se trouve à 63 mètres au-dessus du rocher, c'est-à-dire à 60 mètres environ au-dessus des hautes mers ⁽¹⁰⁾.

(10) Depuis 1907, le feu est alimenté par la vapeur de pétrole. Diverses modifications furent effectuées en 1927 et 1934, avant d'obtenir la réalisation actuelle.

Les faisceaux lumineux battent tout l'horizon, mais en différentes couleurs, délimitées par des secteurs blancs et rouges. Les secteurs rouges couvrent les zones dangereuses pour la navigation. Alimenté par la vapeur de pétrole portant à l'incandescence un manchon Auer, le feu a une portée de 40 kilomètres en lumière blanche, et de 30 kilomètres en lumière rouge.

Quatre gardiens assurent le service du phare, mais trois seulement y sont en permanence, le quatrième étant à terre. Le phare est relevé tous les quinze jours, de telle sorte qu'un gardien passe quarante-cinq jours de service au phare et quinze jours de repos à terre.

Le phare de Cordouan sert aussi de repère pour la grande navigation, permettant des observations combinées avec celles des phares voisins : La Coubre, Terre-Nègre et Grave.

Nous trouvons encore en Médoc deux phares, dits phares d'Hourtin, et situés sur la côte océanique, le long de l'étang de Carcans-Hourtin.

§ 4. — La défense de la presqu'île du Bas-Médoc ⁽¹¹⁾.

Le littoral du Bas-Médoc, dans la région voisine de l'embouchure de la Gironde, est soumis à une érosion marine très active, et n'a cessé, par suite, de régresser. Pour donner une idée de l'importance de cette érosion, l'on peut signaler que, de 1785 à 1850, soit en soixante-cinq ans, la pointe de Grave a reculé de 2.150 mètres, ce qui fait ressortir un recul moyen de 35 mètres par an.

Vers 1840, la situation est apparue très critique, car une sorte de golfe s'était formé dans la région dite des Huttes, et il n'existait plus qu'une dune d'une largeur très réduite (200 mètres environ) pour protéger toutes

(11) Les renseignements concernant cette partie nous ont été fournis par M. H. Cottard, ingénieur des Ponts et Chaussées.

les terres intérieures, dont le niveau est inférieur à celui des plus hautes mers, et pour s'opposer ainsi à la coupure de la presqu'île du Bas-Médoc. Cette coupure, outre qu'elle aurait fait disparaître sous les eaux un territoire important, pouvait compromettre irrémédiablement les accès du port de Bordeaux, en créant une embouchure supplémentaire de la Gironde. Devant l'importance du risque et l'imminence du danger, l'Etat a été amené depuis 1840 à construire des ouvrages de défense couvrant les régions les plus menacées.

C'est ainsi que, juste avant la guerre, le Service maritime de la Gironde devait entretenir les ouvrages suivants :

— la digue de La Chambrette, sur la côte intérieure de la Gironde;

— la jetée et l'éperon de Pointe-de-Grave;

— le brise-mer de la Claire, s'étendant, sur une longueur de 1.350 mètres, sur la côte de l'Océan, à partir de la jetée;

— l'épi de Saint-Nicolas;

— l'ancien brise-mer des Huttes, d'une longueur de 1.200 mètres;

— le nouveau brise-mer des Huttes, d'une longueur de 1.300 mètres.

Tous ces ouvrages, soumis à des actions dynamiques importantes et situés dans une région où l'attaque des ciments par l'eau de mer est particulièrement vive, ont pu être maintenus en bon état tant que leur entretien a été régulièrement effectué. Pendant la guerre et durant les premières années d'après-guerre, l'entretien a dû être suspendu, faute de crédits, de sorte que les ouvrages ne présentaient plus qu'une résistance très réduite, lorsque s'est produit le raz-de-marée du 9 janvier 1924.

Les ouvrages de défense ont alors subi de graves ava-

ries qui n'ont pu être réparées en temps utile, une série de tempêtes particulièrement sévères, au cours des années suivantes, a entraîné la ruine complète des deux brise-mer des Huttes, et désorganisé les autres ouvrages de défense.

Pendant cette même période, la portion du littoral comprise entre Soulac et les Huttes, qui jusqu'alors n'avait été que faiblement attaquée par la mer, a subi une érosion très active, menaçant l'existence de la station balnéaire de Soulac. La commune de Soulac fit exécuter de 1926 à 1932, avec l'aide de l'Etat et du département, au droit de l'agglomération, un brise-mer en charpente et enrochement, avec revêtement maçonné. Le département de la Gironde entreprit en 1930 la construction du brise-mer des Arros, devant relier les ouvrages communaux de Soulac au casier sud du nouveau brise-mer des Huttes, au nord duquel la défense est assurée entièrement par l'Etat; le département ouvrit un crédit de 12 millions de francs, et l'Etat, par la loi du 13 août 1929, accorda une subvention de 32 millions de francs.

Le brise-mer des Arros couvre le littoral sur une longueur d'environ 1.700 mètres. Il comprend, en premier lieu, un brise-mer longitudinal, établi au large de la dune à une distance variant entre 75 et 200 mètres. Cet organe de choc est destiné à absorber la plus grande partie de l'énergie des lames qui déferlent sur lui, et qui ne possèdent plus au-delà une énergie suffisante pour attaquer la dune, laquelle peut d'ailleurs, si besoin est, être protégée par un revêtement spécial. Le tracé de l'ouvrage a été établi de façon à provoquer le remplissage de tout l'espace compris entre le brise-mer proprement dit et la dune par les matériaux transportés par les lames. A cet effet, le tracé en plan, au lieu d'être établi rectiligne, se développe en dents de scie. Le transport des matériaux se

faisant obliquement au rivage, les dents du brise-mer favorisent le passage des matériaux par-dessus l'ouvrage. Les lames abandonnent leurs matériaux derrière le brise-mer, à l'intérieur des casiers, délimités par des barrages transversaux en maçonnerie, servant également à la desserte par voie ferrée du brise-mer.

On a amorcé la construction d'épis plongeants, partant de certaines des pointes du brise-mer, destinés à former une plage devant le brise-mer, et prévenir ainsi les affouillements de l'ouvrage.

Depuis 1935, on a exécuté divers travaux compris dans les plans destinés à lutter contre le chômage. Ce sont la restauration du nouveau brise-mer des Huttes et le commencement de restauration du brise-mer de la Claire et des ouvrages de la côte intérieure.

Le nouveau brise-mer des Huttes, actuellement presque achevé, couvre le littoral sur une longueur de 900 mètres environ, au nord du casier sud des Huttes, partie d'un ancien ouvrage conservé sur environ 200 mètres de long au nord du brise-mer des Arros. Il présente aussi un tracé en dent de scie, destiné à provoquer le remplissage des casiers délimités par les barrages en arrière du brise-mer.

Le brise-mer de la Claire se développe sur une longueur de 1.350 mètres sur le littoral atlantique, à l'extrémité nord de la presqu'île. Construit de 1898 à 1908, il se compose d'une série de blocs creux en maçonnerie et vient de subir quelques travaux de restauration.

Sur la côte intérieure, la jetée et l'éperon de Grave ont été construits, entre 1844 et 1847, en vue d'arrêter le recul vers l'intérieur des terres de l'extrémité nord de la pointe de Grave. Ces ouvrages doivent être souvent rechargés avec de gros blocs d'enrochement, car les matériaux sont soumis à une usure intense.

Les lames du large, en tournant autour de la jetée de

Grave, venaient attaquer la côte intérieure au sud de cet ouvrage; les érosions étaient d'ailleurs augmentées par les courants du fleuve, très violents dans cette région, à cause du resserrement de l'embouchure. Il a donc fallu défendre le littoral à partir de l'enracinement de la jetée et en direction de la pointe de La Chambrette par des digues.

La restauration de ces digues intérieures a été commencée dès la fin de 1935, dans la région du port de matériaux dit Port-Bloc⁽¹²⁾, et en direction du sud, de façon à protéger en premier lieu les installations du parc de balisage de la Gironde, qui viennent d'être transférées de Royan à Pointe-de-Grave, au sud du bassin de Port-Bloc. Les matériaux destinés à la restauration des digues intérieures sont reçus des carrières, soit par fer, soit par eau, les gabares étant déchargées à Port-Bloc.

L'érosion est très active au nord du nouveau brise-mer des Huttes et au sud de La Claire; il serait nécessaire de construire rapidement des ouvrages protégeant ces zones particulièrement menacées; enfin, la restauration des ouvrages de la côte intérieure devrait être achevée. Les travaux encore à exécuter demandent des crédits importants : il est à souhaiter qu'ils puissent être fournis, de façon que la défense de la presqu'île soit définitivement assurée.

Entre le chenal du Conseiller, près du Verdon, et Valey rac, des travaux ont été entrepris de longue date pour protéger les terrains dits des mattes du Bas-Médoc contre les eaux du fleuve. Au XVIII^e siècle, la rive gauche de la Gironde suivait le tracé du chemin de grande communication n° 2, entre Saint-Christoly et Talais. Des endi-

(12) Port-Bloc, port refuge à 400 mètres de Pointe-de-Grave, sur la rive girondine, est accessible en tout état de marée. C'est un abri sûr et complet par tous les temps, offrant des profondeurs de 3 m. 50 à 4 m. 50 sous les basses mers.

guements et travaux de dessèchement entrepris par des spécialistes hollandais reportèrent alors la ligne du rivage jusqu'à son tracé actuel. Les terrains ainsi conquis sur le fleuve, ou mattes, étaient à une cote inférieure à celle des plus hautes mers, et ont été défendus par des digues longitudinales. Le niveau⁽¹³⁾ du terrain naturel est à une cote variant de (+ 4,30) à (+ 4,70), tandis que le niveau des plus hautes mers de vives eaux atteint (+ 5,85); à chaque marée de fort coefficient, les eaux du fleuve recouvriraient les mattes, s'il n'y était porté obstacle au moyen de digues de protection.

Le maintien de ces digues est le principal but du groupement des propriétaires intéressés en Syndicat dit des Mattes.

Le Syndicat des Mattes du Bas-Médoc a été constitué sous le régime de la loi du 16 septembre 1807, par l'ordonnance royale du 16 décembre 1838, pour la défense contre la mer de 3.550 hectares de terrains situés sur la rive gauche de la Gironde, entre le chenal de Goulée, au sud, et le chenal du Conseiller, au nord. Ce Syndicat est divisé en huit sections, qui possèdent chacune un budget autonome dans le budget général de l'Association :

La première section, entre le chenal de Goulée et le chenal de Richard, est protégée par une digue en terre et des vestiges de brise-lames;

La seconde section, entre le chenal Richard et le chenal de Charmail, par une digue en terre précédée d'épis et de nasses;

La troisième section, entre le chenal de Charmail et le chenal de la Fosse, par une digue en terre revêtue de clayonnages;

La quatrième et la cinquième section, entre le chenal

(13) Toutes les cotes d'altitude sont rapportées au zéro du marégraphe de Pointe-de-Grave, qui est à 2 m. 943 au-dessous du zéro du nivellement général de la France.

de la Fosse et le chenal de Saint-Vivien, par une digue en terre devant laquelle des atterrissements se sont formés;

La sixième section, entre le chenal de Saint-Vivien et le chenal de Talais, par une digue de 4.800 mètres de longueur, revêtue de maçonnerie, dans la région du Cheyzin. A la suite de tempêtes, la digue a été plusieurs fois rompue. C'est ainsi que la tempête des 13-14 mars 1937 causa de nombreuses brèches dans la digue, et 1.000 hectares environ furent envahis par les eaux. Des travaux importants sont encore à réaliser pour remettre en état le système de défense de cette section particulièrement menacée;

La septième section, entre le chenal de Talais et le chenal de Neyran, par une digue en terre protégée par un brise-lames et par des nasses.

La huitième section, entre le chenal de Neyran et le chenal du Conseiller, par une digue en terre, qui, dans sa partie amont, est revêtue en maçonnerie et protégée par des épis en béton.

§ 5. — Le port de Pauillac.

Le port de Pauillac est situé à 50 kilomètres en aval de Bordeaux, en un point où le fleuve présente une rade profonde à proximité de la rive. Pendant longtemps, Pauillac a été l'avant-port de Bordeaux, mais son rôle a beaucoup diminué actuellement, par suite de l'amélioration du chenal, permettant aux navires de fort tonnage de remonter à Bordeaux, et de la construction de l'avant-port du Verdon. Le port de Pauillac comprend un appontement public et une station de radoub et de sauvetage pour les réparations à effectuer aux navires.

L'appontement public de Trompeloup présente une lon-

gueur accostable de 710 mètres sur ses deux faces. Il est relié à la terre par un viaduc courbe, et desservi par un réseau de voies ferrées, qui se raccordent à la ligne de Bordeaux à Pointe-de-Grave. Une gare maritime assure la réception des passagers; des hangars et des terre-pleins à proximité de la rive permettent le dépôt des marchandises.

En aval de l'appontement, a été organisée une station de radoub et de sauvetage. Elle ne comprend actuellement qu'un dock flottant de 8.000 tonnes et des ateliers annexes (14). La particularité de cette station de radoub est l'existence, à proximité du dock, d'un atelier spécialement prévu pour effectuer les réparations aux navires dockés. L'atelier se compose de deux éléments : un atelier flottant et une installation à terre pour les grosses réparations de coque. Ainsi outillée, la station de Pauillac assure toutes facilités aux navires pour effectuer des réparations importantes dans un délai réduit. Un dock flottant de 25.000 tonnes, fourni par les prestations en nature, est accosté le long de l'appontement de Trompe-loup; il sera prochainement mis en service, de façon à compléter les moyens de radoub du Port autonome.

L'avant-port de Pauillac ne reçoit pas de voyageurs; ils s'arrêtent au Verdon ou à Bordeaux. Le trafic des marchandises a été, au cours de ces dernières années :

	Entrées	Sorties	Total
1936	439.222	186.109	625.331
1937	520.693	231.262	771.955

Un bac assurant la traversée du fleuve fonctionne entre Pauillac et Blaye; il est exploité pour le compte de la commune.

(14) Le dock flottant est une sorte de cale rectangulaire, pouvant contenir les navires.

De plus, Pauillac est une des cinq stations assurant le pilotage de la Gironde, pilotage du reste obligatoire⁽¹⁵⁾.

§ 6. — Base et centre-école d'aéronautique navale
d'Hourtin.

La Base aérienne d'Hourtin a été créée en 1916. Elle a d'abord été utilisée comme point d'appui des patrouilles aériennes de l'Océan, et, en particulier, comme une base d'escale des formations et escadrilles de La Pallice et de Saint-Trojan, qui assuraient, devant l'entrée de la Gironde, la protection des convois contre les sous-marins.

Située à la pointe nord de l'étang de Carcans-Hourtin, elle présentait les avantages d'avoir un plan d'eau toujours calme, et de grande dimension, d'être abritée des vents dominants d'ouest, et, enfin, d'être à une demi-heure de vol de l'embouchure de la Gironde, offrant ainsi un refuge sûr aux appareils en mission, qu'une aggravation de temps dans le nord empêchait de rallier leur base.

En 1917, elle a été organisée en école de pilotage de début sur hydravion. En 1924, elle commence à former des mitrailleurs-bombardiers. L'étang, la plage pratiquement déserte, l'Océan, dans ces parages peu propices aux pêcheurs, permettent l'exécution des tirs à la mitrailleuse et des bombardements.

En 1926, la formation de toutes les catégories de personnel autres que les pilotes est rassemblée à Hourtin : radios volants, mécaniciens volants, mitrailleurs-bombardiers.

(15) Les stations de pilotage sont : l'estuaire de la Gironde, Pauillac, Bordeaux, Bourg, Libourne. Le matériel est commun pour les trois stations de l'Estuaire, de Pauillac et de Bordeaux, et propriété collective des pilotes.



Un aspect des étangs du Littoral.

En 1928, Hourtin assure la formation complète des pilotes de l'aéronautique maritime.

Depuis, l'organisation est restée à peu près stable. Un terrain d'atterrissage pour avions terrestres complète l'ensemble aéronautique. Ce terrain est situé à Louley, à quelques kilomètres d'Hourtin.

Le Centre-Ecole d'Hourtin comprend :

— une école de pilotage, qui assure la formation sur hydros de tous les pilotes de l'aéronautique navale;

— une école du personnel volant, qui assure la formation de toutes les autres catégories de personnel volant.

La base d'aéronautique navale qui abrite ce Centre-Ecole peut être utilisée comme base d'escale par les formations de l'aéronautique qui vont des bases de la Méditerranée à celles de l'Océan et de la Manche, et réciproquement. Elle pourrait être utilisée en temps de guerre comme elle l'a été à sa création, c'est-à-dire comme point d'appui des formations en mission dans le golfe de Gascogne, et, en particulier, à l'embouchure de la Gironde.

Compte tenu des dispositions locales, le rôle de la Base d'Hourtin semble devoir s'accroître. Son développement est envisagé pour assurer la mise en action du Centre-Ecole, des formations militaires de passage, éventuellement de l'hydraviation commerciale française et étrangère.

Etant données la densité des vols et la nécessité de ne pas troubler les jeunes pilotes en école, la Base d'Hourtin n'est pas normalement ouverte à la navigation aérienne civile. Elle sert cependant, en cas de force majeure, de base d'escale aux hydravions des Imperial Airways de la ligne Southampton-Marignane, vers Brindisi, l'Egypte, les colonies anglaises de l'Afrique du Sud et l'Extrême-Orient. Cette ligne passe normalement par Mâcon, mais il peut arriver que le mauvais temps sur le Morvan interdise ou rende trop dangereux le passage par cet itiné

raire. La ligne passe alors par Saint-Nazaire, Hourtin, Toulouse, avec escale possible à Hourtin.

Cette utilisation de la Base d'Hourtin n'est que provisoire. Des travaux sont en cours sur la rive ouest de l'étang de Biscarrosse, où l'on organise un vaste hydro-aéroport. Cet aéroport doit servir de base de départ aux lignes françaises transatlantiques :

— ligne d'Amérique du Sud, tracée par Jean Mermoz, la seule qui fonctionne régulièrement sur cet itinéraire;

— ligne d'Amérique du Nord, encore en étude.

Lorsque sa création fut envisagée, le choix pouvait se porter sur Hourtin, mais cet étang était déjà très encombré par les écolles. Il se porta alors sur Biscarrosse, dont les dispositions propices à l'hydraviation étaient éprouvées depuis des années par la Société Latécoère.

De peu d'importance au début, la Base d'Hourtin abrite actuellement un équipage important appartenant à la marine. Les baraques, hangars et ateliers en planches des débuts ont été remplacés par de solides constructions. A la porte même de la Base, le village de Contaut est né, le village d'Hourtin s'est agrandi.

La création, puis l'extension de la Base, ont donné un essor remarquable à l'activité économique de la région immédiatement voisine, et constituent un élément de propagande pour l'aéronautique et pour la marine.

CHAPITRE IV

LE MEDOC INDUSTRIEL ET TOURISTIQUE

SECTION PREMIÈRE.

Le Médoc industriel.

A l'exclusion d'une raffinerie de pétrole construite à Pauillac, ces dernières années, les différentes industries que nous trouvons en Médoc mettent toutes en œuvre les produits agricoles de cette région.

Des moulins à farine fonctionnent à Blanquefort, Castelnau, Pauillac, Saint-Laurent, une « Coopérative des producteurs de blé du Bas-Médoc » à Saint-Vivien, une « coopérative laitière » à Castelnau-du-Médoc, une usine de lait condensé à Saint-Vivien, une société fromagère à Jaudignac-et-Loirac. Il existe aussi, nous l'avons vu, des distilleries de produits résineux au Temple, à Salaunes, à Sainte-Hélène, des scieries mécaniques en bon nombre d'endroits. Mais les grandes industries du Médoc sont constituées actuellement par les caves coopératives de vinification et par les coopératives de produits résineux. Ce sont ces diverses coopératives que nous étudierons dans les deux paragraphes suivants, un troisième étant consacré à la raffinerie de Pauillac.

§ 1. — Les caves coopératives de vinification.

Malgré son grand esprit d'indépendance, le vigneron médocain commence à se rallier au système des coopératives. Les différentes crises qui se sont abattues sur le vignoble (crise de main-d'œuvre, crise de mévente des vins de crus classés), ont fait germer peu à peu l'idée de coopération.

Il existe actuellement en Médoc 10 caves coopératives de vinification : à Bégadan, Cissac, Listrac, Ordonnac-Potensac, Pauillac, Saint-Estèphe, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Yzens-du-Médoc et Vertheuil. La plus ancienne est celle de Pauillac, fondée en 1933.

Ces caves produisent exclusivement des vins rouges ayant droit, soit à l'appellation « Médoc », comme ceux de Bégadan et de Saint-Yzens, soit à l'appellation « Haut-Médoc ». Deux d'entre elles ont une appellation communale, Saint-Estèphe et Pauillac, ainsi que des noms de châteaux appartenant à des adhérents : château Marbreuil, à Saint-Estèphe, château Milon-Riche, à Pauillac. La cave d'Ordonnac a adopté l'appellation « château Bellevue ».

Toutes ces caves coopératives fonctionnent d'une manière identique. Elles ont pour but de mettre en commun les récoltes d'un certain nombre de viticulteurs, de travailler dans une cave parfaitement outillée cette vendange collective, et d'en tirer un produit unique et homogène, dont chaque coopérateur possède une fraction.

Leur fonctionnement est simple : chaque apport de raisin est pesé et porté au crédit de l'adhérent. L'indication du poids est complétée par la détermination de la richesse en sucre du moût correspondant. Le vin produit est réparti entre les coopérateurs au prorata de la quantité et souvent de la qualité de la vendange apportée. On donne généralement 1 hectolitre de vin par 150 kilos de raisins, avec une correction en plus ou en moins, suivant que le moût apporté était plus riche ou moins riche que le moût

de la cave. La cave conserve et soigne le vin de tous. Comme elle fait 1 hectolitre de vin avec moins de 150 kilos de raisin, il lui reste une certaine quantité de vin, qui constitue ce qu'on appelle « la part de cave ». Le conseil d'administration en dispose, et assume la responsabilité de la vendre. Avec le produit de cette vente, il paie ses frais, assure le service du capital engagé, constitue des réserves, et, enfin, répartit le surplus entre les coopérateurs sous forme d'une ristourne proportionnelle à la part de chacun.

Les caves coopératives ont été édifiées, en général, au centre de leur circonscription, c'est-à-dire assez loin souvent du chemin de fer; il n'y a pas là d'inconvénient notable, par suite du développement des transports par camion et camion-citerne. Toutefois, il est intéressant pour une cave d'être placée près d'un point d'embarquement par eau ou d'une voie ferrée. Conduisant à la cave, deux routes ont été aménagées : l'une pour le trafic de la vendange, l'autre pour l'expédition.

Le bâtiment en lui-même est un bâtiment industriel construit solidement, mais économiquement, et organisé pour n'employer qu'une main-d'œuvre réduite. Toutes les caves sont équipées de manière à maintenir une température constante à l'intérieur, nécessaire à la fabrication et à la conservation de bons vins. A Cissac, par exemple, la coopérative est isolée, à l'aide d'agglomérés de liège, préservant des grands froids comme des grandes chaleurs.

Il n'y a pas d'outillage spécifique des caves coopératives : le matériel employé est celui qu'on trouve dans toutes les caves. Les cuves sont en ciment armé, de forme cubique ou parallélépipédiques, fluatées ⁽¹⁾ intérieurement, pour

(1) La fluatation empêche les cuves d'être attaquées et le vin de devenir amer; l'action spéciale des fluates prévient les fermentations parasites.

leur donner l'étanchéité et les qualités voulues⁽²⁾. L'expérience a montré que de telles cuves ne communiquaient aucun mauvais goût, étaient moins coûteuses que les cuves en bois et offraient plus de commodités. Seule, la Cave coopérative de Saint-Sauveur a voulu édifier une cuverie en bois, et, de ce fait, les dépenses de construction ont atteint un taux beaucoup plus élevé que dans les autres caves coopératives.

Les cuves en ciment servent pour la vinification et parfois aussi pour la conservation des vins, mais, d'une manière générale, les vins sont plutôt conservés en barriques.

Divers appareils complètent l'outillage des caves : fouloirs, presses, pompes, etc. L'électricité est utilisée comme force motrice pour actionner les appareils toutes les fois qu'il est possible.

Les vendanges se font aux environs du 15 septembre. Une « commission d'agréege » fixe les dates d'ouverture de la réception des raisins et la clôture de la campagne. Cette commission peut visiter les vignobles, voir s'il n'y a pas de maladie qui se déclare; elle se prononce sur l'acceptation de la récolte de chacun. Le sociétaire est tenu d'apporter à la cave, sauf cas de force majeure, la quantité de vendange pour laquelle il s'est fait inscrire lors de sa souscription.

Les raisins sont placés dans des douils en bois portant des ferrures pour en permettre la manipulation, et sont livrés par l'associé à l'endroit qui lui a été désigné. Ceux qui, ayant de la récolte, n'apporteraient pas à la cave les quantités souscrites, seront tenus de verser à la coopérative une somme représentant le bénéfice perdu par la cave du fait de leur abstention.

Les douils sont portés à la cave, sont vérifiés, et, une

(2) Pour économiser la surface, on dispose souvent les cuves en deux rangées superposées.

fois acceptés, sont déchargés dans un wagonnet placé sur une bascule⁽³⁾. La bascule indique automatiquement le poids du raisin sur deux bons identiques, l'un remis au propriétaire, l'autre restant à la coopérative. La densité du moût, établie ensuite par un agent de la coopérative d'après le prélèvement d'un échantillon, est inscrite sur ces bons.

La vendange passe du wagonnet à benne basculante dans un foulo-grappe, d'où elle est envoyée dans les cuves ou sur les pressoirs⁽⁴⁾. Les cuves sont prévues pour pouvoir traiter la vendange ramassée dans un rayon de 4 à 5 kilomètres, autrement les frais de main-d'œuvre et de transport seraient trop élevés. Elles sont de dimension moyenne, 300 hectolitres au maximum, pour faciliter la vinification.

La fermentation se fait en cuve close; on utilise, en général, la fermentation naturelle. Une fois fait, le vin est conservé à la cave coopérative.

Les caves coopératives de vinification ont toutes été établies sous forme de sociétés civiles. Les adhérents souscrivent des parts en capital, rapportant un intérêt au maximum de 5 p. 100, et en apport de vendange. Des avances sont fournies par le Crédit agricole, sous forme de prêt à long terme, à intérêt réduit de 3 p. 100, et par l'Etat, qui accorde des subventions. Ainsi, la Cave coopérative de Cissac (Haut-Médoc), au capital de 136.000 francs⁽⁵⁾, a bénéficié d'un prêt à long terme de 200.000 francs. L'Etat

(3) Le règlement intérieur oblige les viticulteurs à livrer des vendanges pures, saines, mûres, non mélangées à des feuilles, herbes, terre ou autres corps étrangers. Dans le cas contraire, les vendanges sont refusées. Le cas s'est produit deux fois à Cissac, cette année.

(4) Le foulo-grappe est constitué par un fouloir et par un organe de propulsion, envoyant la vendange foulée sous pression dans une canalisation.

(5) Divisé en 340 parts de 400 francs. — On doit souscrire une part pour un tonneau de vin.

lui ayant accordé une subvention, elle a pu faire face aux dépenses de construction et de matériel. Ces dépenses s'élevaient à 412.000 francs, dont 289.984 francs représentaient les frais de construction, et 121.674 francs les frais de matériel.

Le capital initial peut être l'objet de modifications : augmentation par suite de l'adjonction de nouveaux membres, diminution par suite du retrait de certains, mais, de toute façon, un capital minimum est fixé par les statuts.

En cours d'exercice, un prêt à court terme peut être accordé par le Crédit agricole, au taux de 4 p. 100 pour le financement des frais généraux et les avances à faire aux adhérents.

Ces différents prêts sont gagés par la sécurité absolue que représente la signature des coopérateurs et par le warrantage des récoltes.

En principe, il est reconnu à chaque sociétaire 1 hectolitre de vin pour 150 kilos de raisin apporté. La différence du volume théorique et réel, calculée sur l'apport de 150 kilos, constitue la part de la cave. Cette part varie suivant les années. Continuant à prendre comme exemple la Cave coopérative de Cissac, nous constatons que cette cave a conservé, pour 150 kilos de raisin :

En 1935, 15 l. 57;

En 1936, 8 l. 33;

En 1937, 14 l. 25.

La vente de la part de Cave a procuré en 1935 78.000 francs, et en 1936 32.000 francs. Cette part de cave est utilisée pour les frais d'amortissement et les frais d'exploitation. Au cas où elle ne serait pas suffisante, une retenue serait pratiquée sur les ventes des adhérents, selon leur importance.

Plus l'ensemble des apports est important, plus la part

de cave est importante. C'est donc l'intérêt des coopérateurs d'apporter le plus qu'ils peuvent, pour dégager la cave du service des amortissements. A ce moment, à part la constitution des réserves, l'excédent sera réparti entre les coopérateurs au prorata de leurs apports.

Le conseil d'administration nomme cinq membres, qui sont chargés de la vente des produits et sous-produits, s'il y a lieu : c'est la « commission des ventes ». Après avoir fixé un prix minimum suivant les cours, il lui est laissé toute latitude pour conclure les marchés. En général, la vente se fait directement de la coopérative au commerce. Les vins ordinaires sont utilisés pour la consommation locale. Les expéditions se font par wagons-citernes ou par camions. Quelques caves effectuent la vente en bouteilles, sous leurs étiquettes, des vins de qualité, parfois directement dans les grands centres ⁽⁶⁾.

Pour chaque récolte, il est fait une moyenne des ventes, qui sert de base au règlement des coopérateurs. Le volume du vin des sociétaires ne subit aucune réduction du fait des pertes par ouillages, soutirages, etc. Cette perte est entièrement supportée par la cave, et vient en déduction de la part de cave.

Ainsi organisées, les caves coopératives présentent de multiples avantages.

Elles réalisent tout d'abord une sérieuse économie pour le coopérateur ; n'ayant plus à vinifier, celui-ci peut supprimer sa vaisselle vinaire, et se décharge ainsi de toutes les dépenses d'entretien et de réparations auxquelles il devait faire face. Il peut supprimer le local servant à la vinification, et n'a plus à s'inquiéter de main-d'œuvre.

La coopérative, avec son matériel perfectionné et à grand

(6) Le commerce proteste avec raison contre la vente directe des coopératives à la clientèle particulière. Il allègue les facilités accordées aux coopératives : subventions, exonérations d'impôts. Les coopératives sont des organes de production.

rendement, n'utilise que quelques ouvriers agricoles, et pourtant elle obtient plus de vin que la généralité des petits propriétaires. En donnant 1 hectolitre par 150 kilos de vendange, elle fournit à chacun ce qu'il aurait obtenu lui-même s'il s'était tenu aux seuls procédés loyaux de vinification. En plus, les frais d'ouillage sont totalement supprimés.

Les sous-produits restent la plupart du temps inemployés lorsqu'ils sont en quantité infime, car les frais de distillation seraient beaucoup trop élevés. La coopérative, au contraire, disposant d'une quantité appréciable de marc, sera beaucoup mieux placée pour en tirer profit, soit qu'elle distille elle-même pour le compte de ses adhérents, soit qu'elle les fasse distiller.

La coopérative faisant le vin, le fait mieux que les petits propriétaires. Elle dispose d'un maître de chai qui entretient la vaisselle vinaire en bon état, et qui surveille attentivement la vinification. Elle peut s'assurer pendant la campagne des services d'un œnologue, qui dirigera les opérations, saura utiliser les bonnes levures. Le vin de la coopérative est aussi amélioré par suite du mélange des différentes qualités de vin, donnant un produit meilleur et uniforme. En cela, elle suit l'exemple du commerce, qui, par des coupages habilement dosés, obtient des vins excellents et de qualité à peu près constante.

D'un autre côté le viticulteur est assuré de vendre son vin un meilleur prix, par l'intermédiaire de la coopérative. Indépendamment du fait que l'acheteur a toujours tendance à proposer un prix réduit pour un lot insignifiant de quelques hectolitres, la coopérative pourra attendre le moment opportun pour passer ses marchés. Bien souvent le petit vigneron, n'ayant pas le logement nécessaire ou ayant besoin d'argent, doit vendre à n'importe quel prix, même en bonne année, pour se débarrasser, et les acheteurs exploitent la situation. La cave loge toute la récolte,

assure la conservation du vin dans de bonnes conditions et consent même des avances aux sociétaires.

Pour le consommateur, l'achat est facilité, car la cave, faisant un vin unique, diminue un peu la multiplicité des noms de crus et de châteaux.

Outre cela, le vin des caves coopératives peut être acheté en toute confiance. La fraude est impossible dans ces organisations. Un contrôle sévère de toutes les opérations est établi, soit par le gérant, soit par le directeur, soit par le caviste. Le vin ne peut subir aucune altération.

Enfin, la cave coopérative présente de grands avantages sociaux. Permettant l'accès des ouvriers agricoles à la petite propriété, elle fixe ainsi cette population agricole. De plus, elle constitue la première réalisation de l'idée de solidarité entre agriculteurs. On prône, parce qu'elles ont fait longtemps défaut, l'entente, la liaison, l'association entre les agriculteurs dans une région viticole : la coopérative de vinification sera le premier de ces groupements dont la création est à souhaiter.

En définitive, à condition d'être bien gérée, la cave coopérative apporte à ses adhérents des avantages de premier ordre; aussi l'Etat encourage-t-il la réalisation de ces organisations.

Les coopératives ont pris en Médoc un développement important. Elles sont pourtant loin de grouper la totalité des viticulteurs. Nombreux sont ceux qui témoignent à leur égard d'une certaine défiance; d'autres, possédant encore un matériel de vinification en bon état, ne seront tentés de venir à la coopérative que lorsque ce matériel exigera des réparations onéreuses.

Beaucoup de récoltants désirent garder l'individualité de leurs vins, qu'ils considèrent, à tort ou à raison, comme supérieurs. Le coût élevé des frais de vinification, qui n'est pas compensé par une augmentation de valeur marchande,

et la difficulté de trouver des débouchés dans des conditions satisfaisantes les conduiront vers les caves coopératives. Il faut remarquer du reste que, lorsque la qualité de la vendange le justifie, ces caves procèdent au traitement séparé de certains apports.

Il n'est pas douteux que les coopératives se trouveront un jour appelées à vinifier une partie importante des récoltes. Seuls, pourront rester indépendants les vins de très grande classe, qui, en raison de leurs qualités très particulières et de leur renommée, ont encore actuellement un intérêt commercial à conserver leur originalité.

§ 2. — Les coopératives de produits résineux.

Dès 1922, la mévente des produits résineux causée par la Grande Guerre, la spéculation dont ils faisaient l'objet, avaient amené la création à Carcans d'une « coopérative de produits résineux ». Depuis lors, cet exemple n'avait pas été suivi, les affaires ayant pris un grand essor. Mais, devant la persistance de la crise économique actuelle, plusieurs établissements analogues viennent d'être organisés. Il existe actuellement en Médoc quatre « coopératives agricoles de produits résineux » : à Carcans, à Sainte-Hélène, à Saint-Isidore et à Saint-Vivien, toutes établies sous forme de sociétés civiles.

D'une façon générale, les coopératives de produits résineux recueillent la gomme, la distillent elles-mêmes ou la font distiller par un industriel, s'occupent de vendre les produits distillés, et d'en répartir le montant à leurs adhérents une fois l'exercice annuel terminé, au prorata du nombre de litres apportés, sous déduction des frais de distillation payés à l'entrepreneur, ou déboursés par la coopérative lorsqu'elle exploite elle-même l'usine⁽⁷⁾.

(7) Ces deux formes de coopératives existent en Médoc : la Coopérative

Lorsque la coopérative est propriétaire de l'usine, elle est organisée à l'instar des caves coopératives. La Coopérative de Carcans groupe 132 propriétaires, et distille annuellement 1.133.027 litres de gemme.

Lorsque la coopérative ne distille pas elle-même, son organisation est des plus simples : le capital social est minime, les dépenses annuelles peu élevées, car elle n'a pas à faire face aux frais d'installation et d'entretien du matériel. Le siège social, au lieu d'être au bureau de l'usine, est au domicile du président du conseil d'administration.

La société groupe, dans sa circonscription, un certain nombre d'adhérents, tous agriculteurs⁽⁸⁾, s'engageant à apporter leur récolte de résine et à verser une certaine part de capital. A Saint-Vivien, par exemple, il faut souscrire une part de capital pour un apport de 4.700 litres de gemme. Hormis le cas de force majeure, si l'adhérent n'apporte pas sa récolte, il est passible de dommages-intérêts. La récolte mise en commun est portée à une usine particulière pour être distillée⁽⁹⁾. C'est la coopérative qui paie les frais de distillation à l'industriel⁽¹⁰⁾, et qui se charge ensuite de vendre les produits distillés, soit directement, mais, le plus généralement, par l'intermédiaire de courtiers.

La somme ainsi obtenue est partagée entre les sociétaires selon l'importance de leurs apports. La coopérative pratique une retenue pour la couverture de ses dépenses.

de Carcans distille elle-même la gemme, la Coopérative de Saint-Isidore fait distiller par un industriel.

(8) L'accès de la société est ouvert aux communes pour les bois de pins communaux, et à l'Etat pour ses forêts domaniales, ainsi qu'aux sociétés agricoles (statuts de Saint-Vivien).

(9) Lorsque la coopérative distille elle-même la gemme, elle emploie un matériel identique à celui de l'industriel. Elle se distingue en cela de la cave coopérative de vinification, qui, elle, possède un matériel perfectionné. (G. de Coincy, *Les coopératives de produits résineux*, p. 24.)

(10) Environ 0 fr. 17 par litre.

Des avances peuvent être consenties aux coopérateurs sur leurs apports de gemme, à titre d'acompte, avant le règlement définitif de l'exercice.

Le capital social est divisé en parts nominatives. A Saint-Isidore, le capital social de 2.000 francs est divisé en 20 parts de 100 francs. Ces parts produisent un intérêt annuel de 4 p. 100.

Les coopératives de produits résineux présentent les avantages généraux de toutes les coopératives : diminution de frais pour les coopérateurs, amélioration de la qualité des produits, lutte contre la fraude, facilités d'écoulement et vente plus rémunératrice.

Le fait que les coopératives font distiller à façon par les industriels est très intéressant pour ceux-ci. La coopérative, rassemblant les différentes récoltes, fait distiller d'assez grandes quantités de gemme⁽¹¹⁾ et permet à l'usine de fonctionner avec moins de perte⁽¹²⁾.

Enfin, n'ayant pas de grands capitaux à engager, la coopérative est beaucoup plus libre. Après chaque exercice, elle peut se dissoudre très facilement, s'il y a lieu.

Les coopératives de produits résineux n'ont pas rencontré pour leur établissement les mêmes difficultés que les caves coopératives de vinification. Il est vrai que les produits résineux ne connaissent pas les variétés très grandes des produits du vignoble, et sont généralement traités de manière identique.

La constitution de ces coopératives semble être un moyen de lutte efficace contre la crise actuelle. De plus, en unifiant la production et la vente, elles réalisent un pas avancé en vue de la création d'un Office des résineux⁽¹³⁾, tant souhaité par bon nombre de propriétaires forestiers.

(11) Portées à l'usine.

(12) Les impôts nombreux, les nouvelles lois sociales, en augmentant les charges des industriels, ont pour conséquence le travail à perte dans beaucoup d'usines de distillation.

(13) Analogue à l'Office du blé.

Les usines de distillation ne sont pas les seules usines traitant des produits résineux en Médoc. Il nous faut mentionner le Laboratoire des produits chimiques, situé à Castelnau-du-Médoc.

Cet établissement important produit toutes sortes de dérivés des produits résineux : résinate de plomb, bois torréfiés pour gazogènes, huile de pin insecticide, résinate de manganèse, goudron des Landes, charbon de bois de pin à 600 degrés, acétate de chaux provenant du bois de pin, pyrolignite de fer, etc.

La grande variété de produits obtenus montre une fois encore les possibilités que peuvent procurer les produits résineux, et combien il est souhaitable qu'un avenir meilleur leur soit réservé.

§ 3. — La raffinerie de pétrole de Pauillac.

Les premières raffineries construites en France pour permettre le traitement des pétroles bruts sur le terrain national datent de 1928.

La raffinerie de Pauillac, l'une des quinze existant en France, a été créée en 1931 et est exploitée par la Société des pétroles Jupiter. Située au bord du fleuve, pour jouir des facilités de transport qu'il procure, l'usine occupe une surface d'environ cinquante hectares. Elle est raccordée au réseau ferroviaire par deux embranchements particuliers, dont l'un la relie à la ligne du Médoc Bordeaux-Saint-Louis-Pointe-de-Grave, l'autre aux lignes du Port autonome. Les navires pétroliers accostent le long des deux appontements en eau profonde réservés à la raffinerie, et situés exactement à Trompeloup, à côté de l'appontement public du Port autonome.

Le plus grand de ces appontements particuliers permet l'accostage de navires de 8.000 à 14.000 tonnes, l'autre sert aux chalands et navires de moindre tonnage.

L'usine de Pauillac traite annuellement 400.000 tonnes de pétrole brut de Mésopotamie, provenant des gisements de l'Irak, et reçu en navires citernes. Les produits fabriqués sont aussi expédiés par le fleuve, mais la raffinerie paie pour tout produit entrant ou sortant un droit de 1 franc par tonne au Port autonome de Bordeaux. Des wagons-citernes assurent le transport par chemin de fer.

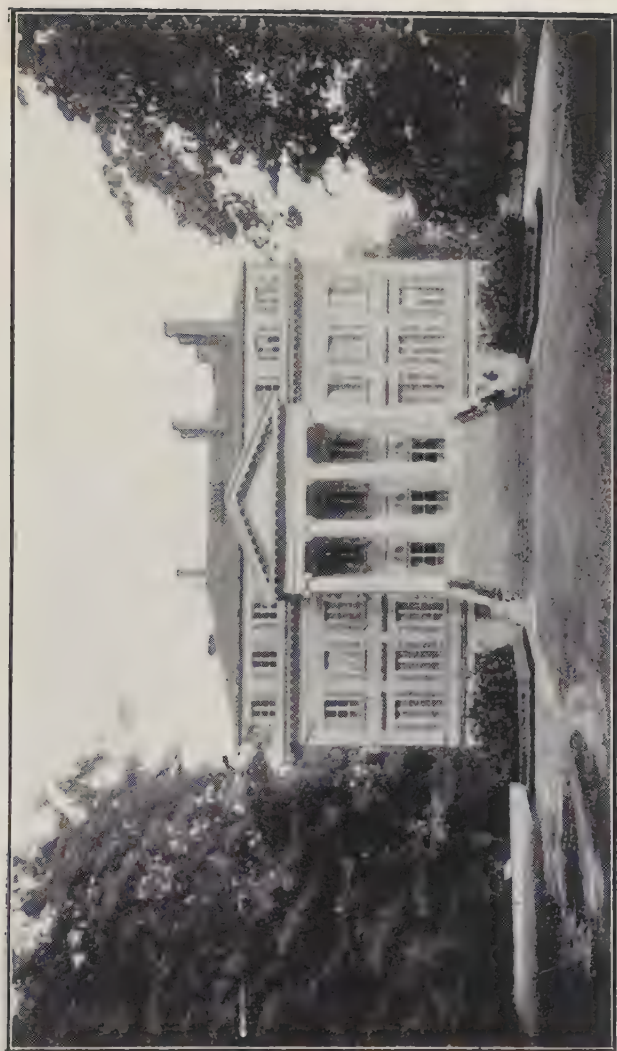
La raffinerie occupe 700 ouvriers, dont le tiers seulement est recruté dans le pays. C'est qu'on ne trouve guère en Médoc d'ouvriers spécialisés. Par suite de l'instabilité de la viticulture, bon nombre de paysans cherchent à devenir ouvriers, et de nombreuses demandes d'emploi — de l'ordre de 2.000 — parviennent au directeur.

Lors de la construction de ces établissements, beaucoup de propriétaires s'émurent, craignant pour leurs vignobles l'émanation de vapeurs nocives. Mais la Société Jupiter, pour pallier cet inconvénient, a organisé appareils et réservoirs, au prix de gros frais, pour que toutes opérations se fassent en circuit fermé.

Outre l'importance que peut avoir une telle usine pour notre Défense nationale, sa création est une source d'activité économique pour le pays tout entier, et aussi pour la région médocaine.

A une distance raisonnable des installations a été construite une cité ouvrière, comprenant des maisons pour les ingénieurs, les contremaîtres et les ouvriers. Les habitations, de styles variés, de couleurs différentes, sont aménagées avec un goût parfait, et sont pourvues de tout le confort moderne. Des courts de tennis, des terrains de jeux, complètent cette organisation.

Tout l'ensemble constitue une des plus belles réalisations de l'industrie française dans notre région.



Le Château Margaux.

SECTION II.

Le Médoc touristique.

§ 1. — La route viticole.

Les routes qui sillonnent actuellement toute la presqu'île, les nombreux modes de locomotion dont on peut disposer, permettent de parcourir facilement la « terre bénie ». C'est même une tradition à Bordeaux que de clôturer congrès, réunions ou escales par une excursion en Médoc. La route célèbre qui se déroule de Blanquefort à Pauillac en suivant presque le cours de la rivière voit défiler les crus nombreux. « Peut-être les noms fameux qui se succèdent lorsqu'on passe devant ces murs, ces grilles, ces îlots de verdure d'où émerge une tourelle, ces ondulations de terrains où s'allongent des règes basses soigneusement labourées, où les trois branches de ceps s'allongent exactement sur les lattes ou les fils de fer, ne sonnent plus dans les imaginations les mêmes fanfares que jadis, avant la guerre. »⁽¹⁴⁾ La Lagune, Cantemerle, avec ses bois et ses pièces d'eau, Palmer, Rauzan-Gassies... Mais, tout de même, peut-on rester indifférent devant le château Margaux ? « A vrai dire, on ne voit pas facilement la masse rigide et froide de sa vaste architecture à colonnes datant du premier Empire. Elle se cache dans une masse imposante de beaux arbres, et au bout d'une avenue en bas-fonds. »⁽¹⁵⁾

De Margaux à Pauillac, la théorie des grands crus se poursuit : Lascombes, Arcins, Beychevelle, une des plus somptueuses résidences du Médoc⁽¹⁶⁾, Gruaud-Larose, Talbot...

(14) M. Lanoire, *Le Bordelais*, p. 88.

(15) M. Lanoire, *Le Bordelais*, p. 88.

(16) C'est à Saint-Julien-Beychevelle que le Président de la République française vint inaugurer les Fêtes de la longévité, en 1934.

Aux portes de Pauillac, voici le château Latour. De l'antique forteresse qui se dressait orgueilleusement au bord du fleuve, il ne reste plus maintenant qu'une seule tour, isolée au milieu des vignes.

Trente-six crus classés appartiennent à la région de Pauillac, parmi lesquels : Pichon-Longueville, Pontet-Canet, Mouton-Rothschild, et le plus célèbre des vignobles du Médoc : Château-Lafite. Le château — dont certaines parties datent du ^{xii}^e siècle — flanqué de tourelles, est construit sur un fond de verdure. De la terrasse, on aperçoit le fleuve et, tout autour, les coteaux garnis de pampres. On visite dans les sous-sols les fameuses caves voûtées, qui conservent une collection unique au monde de vins en bouteilles depuis 1797.

Laissant à regret s'estomper dans le lointain l'élégante silhouette du château Lafite, nous apercevons sur la route de Saint-Estèphe le cos d'Estournel, à l'air de pagode, le fameux château du Breuil et l'antique cité de Vertheuil. Rejoignons enfin la route de Lesparre à Bordeaux : Camensac, La Tour de Carnet, l'ancienne forteresse féodale, jadis au milieu des landes, et ayant appartenu à l'illustre famille de Foix de Candale, Moulis, Geneste, au parc planté d'essences rares, Le Taillan.

Et c'est presque jusqu'aux portes de Bordeaux que nous conduit ainsi cette route fameuse.

§ 2. — Les étangs du Médoc.

J'aime le pin lorsqu'il abrite
Un vieux pâtre et ses moutons blancs,
Au pays où le Rêve habite,
Millénaire, près des étangs ⁽¹⁷⁾.

Les étangs de Lacanau et de Carcans-Hourtin, les plus importants parmi les étangs du Médoc, situés au milieu

(17) M. Martin, *Le tryptique* : « *L'arbre d'or* », p. 144.

de l'immense forêt solennelle, ont un charme mystérieux de silence, de lumière, de fraîcheur...

Ils sont reliés entre eux par un canal irrégulier, aboutissant au bassin d'Arcachon et, depuis quelques années, sont fréquentés aux beaux jours par les amateurs de canoë et de camping.

Le plus pittoresque est celui de Lacanau, qui, entouré de hautes dunes boisées, fait songer à un lac de montagne. L'étang de Carcans-Hourtin, le plus vaste des lacs d'eau douce de France — sa superficie n'atteint-elle pas 6.000 hectares — déploie ses eaux mortes au milieu des roseaux. C'est en naviguant sur ces étangs qu'on peut apprécier la diversité des paysages de la lande maritime : bosquets de chênes, d'aulnes, de trembles, marais survolés par des canards sauvages, des courlis, des poules d'eau, des palombes, des bécasses ou des oiseaux de mer.

Quelques gros bourgs se sont établis non loin des étangs : Lacanau, Carcans, Sainte-Hélène, Hourtin.

Les dépressions entre les dunes et les étangs se partagent en petits vallons appelés lèdes. Des travaux de drainage ont asséché ces lèdes jadis marécageuses, et toute la région est maintenant couverte par la forêt, mais une forêt « sans rochers, sans pierres, sans fondrières, où l'on marche partout sur un tapis feutré de sable, d'aiguilles de pins, de mousse, de bruyère; où l'exploitation de la gemme enlève leurs basses branches aux troncs largement espacés, où les pires broussailles ne sont que des fourrés épineux et légers de genêts ou d'ondoyantes fougères. » (18).

Les communications sont maintenant si aisées que l'on peut, soit par le rail, soit par la route, parcourir facilement ces vastes étendues. Sans parler de la fameuse route du Médoc de Bordeaux à Pointe-de-Grave, Bordeaux est relié directement à Lacanau. Cette route est coupée per-

(18) M. Lanoire, *Le Bordelais*, p. 119.

pendiculairement par celle de Soulac à Arès et Facture. De même, les chemins de fer économiques possèdent une ligne directe de Bordeaux-Saint-Louis à Lacanau, et une autre, suivant la route des étangs, de Lesparre à Facture.

Trains ou autobus amènent aux étangs, surtout à la belle saison, les citadins avides de silence.

§ 3. — Les plages du Médoc.

Les efforts des syndicats d'initiative⁽¹⁹⁾, la construction ou l'amélioration des routes, les facilités accordées par les chemins de fer, font peu à peu connaître et apprécier les belles plages sauvages du Médoc au bord de l'Atlantique : Lacanau-Océan, Carcans-Plage, Les Genêts, Montalivet-les-Bains, L'Amélie, Soulac-sur-Mer.

Soulac, la vieille cité sortie de son tombeau de sable, est devenue de nos jours une station riante. De coquettes villas se sont élevées, et, pendant les mois d'été, de nombreux baigneurs viennent jouir des plaisirs de la mer. La basilique vénérable, entièrement restaurée, attire les fidèles pieux, les touristes, les archéologues. On entre dans l'église par une porte ogivale. Passé le porche, il faut descendre quelques marches, et encore le sol primitif doit-il être à 2 ou 3 mètres plus bas. L'édifice comprend trois nefs en plein cintre, séparées par quatre piliers de chaque côté de la grande nef. Au-dessus des chapiteaux romans des nefs et de l'abside, les voûtes ont été reconstruites.

Un peu plus loin, à la pointe de Grave, dans les sables verdis de pins et d'ajones, se dresse un monument commémoratif de l'intervention américaine pendant la Grande Guerre⁽²⁰⁾. Cet édifice en béton armé, d'une hauteur de

(19) Bordeaux est le centre de la Fédération des Syndicats d'initiative « Guienne et Gascogne, Côte d'Argent ».

(20) Ce monument a été inauguré le 4 septembre 1938 par M. W. Bullit,

75 mètres, fait face à *la Liberté éclairant le monde* placée à l'entrée du port de New-York. A l'intérieur, de vastes salles sont aménagées en galeries d'exposition. Un ascenseur permet d'accéder à la plate-forme supérieure, pour jouir de la vue sur le Médoc et sur l'Océan.

C'est aussi de Pointe-de-Grave que part, plusieurs fois par jour, le bac confortable ancré à Port-Bloc, et reliant le Médoc à la côte charentaise. En une vingtaine de minutes, le bac marin *Cordouan* traverse l'estuaire de la Gironde, large en cet endroit d'environ 6 kilomètres, et transporte à Royan voyageurs et voitures, assurant ainsi la continuité de la route de la Côte d'Argent.

Sur la rive girondine, Port-Bloc offre un abri sûr aux yachts qui viennent y chercher refuge. Plus loin, s'étend la grande plage du Verdon, prolongée par le fameux môle d'escale.

§ 4. — Le phare de Cordouan.

Et le phare est fondé sur la plaine océane,
Qui tremble incessamment sans qu'il soit abattu (21).

Qui donc, se trouvant à Soulac ou au Verdon, ne serait tenté par une excursion à Cordouan, « le plus beau phare du monde » ?

De Pointe-de-Grave, des embarcations assurent le transport des touristes, et c'est une promenade délicieuse de quarante-cinq minutes sur l'Océan.

Le phare n'est accessible qu'à marée basse ou à mi-marée. Une chaussée en pierre conduit alors à la poterne d'entrée, percée dans le mur d'enceinte. A marée haute, la porte aux lourds vantaux de chêne est hermétiquement close.

La poterne franchie, on pénètre dans la cour intérieure,

ambassadeur des Etats-Unis, et M. G. Bonnet, ministre des Affaires étrangères (date du « Lafayette's Day » aux Etats-Unis).

(21) Première épitaphe de Louis de Foix, auteur inconnu.

qu'entourent les divers locaux réservés aux gardiens : logements, magasins, ateliers, cuisine, bureaux. Au centre de cette plate-forme, la tour s'élève, toute blanche, ceinturée de gris foncé.

On accède à l'intérieur de la tour par un portique d'ordre dorique, surmonté des armes de la France. La salle du rez-de-chaussée renferme les réservoirs d'huile de pétrole servant à alimenter le feu.

Au premier étage, l'appartement du Roi, communiquant avec une galerie extérieure; au deuxième étage, la chapelle, surmontée d'une coupole. Un moine récollet de Royan venait encore, à la fin du XVIII^e siècle, célébrer les offices tous les dimanches et les jours de fête, quand le temps le permettait. L'autel, de marbre blanc, subsiste, ainsi que quatre beaux vitraux. Toute cette partie de l'édifice est l'œuvre de Louis de Foix.

L'escalier monumental menant à la chambre de veille et à la lanterne, ainsi que toute la partie supérieure du phare, sont de construction plus récente.

Tout autour de la lanterne, une galerie circulaire permet d'admirer un superbe panorama : les plages de la Côte d'Argent, l'estuaire et les rives de la Gironde, à l'ouest, l'Océan.

La tour, sur ses bases solides, défie les tempêtes, souvent terribles, et, chaque soir, le feu tutélaire guide les navigateurs.

La cloche d'appel des gardiens donne le signal du départ; la mer monte... Les pêcheurs attardés se hâtent de regagner l'embarcation. Et, sur le chemin du retour, voici que nous revient en mémoire une inscription gravée à la porte d'entrée de la chapelle, au-dessus du buste de Louis de Foix :

Tu t'es acquis par là un honneur infini
Qui ne finira point que ce phare de gloire,
Le monde finissant, ne se rende finy.

CONCLUSION

C'est uniquement pour obéir à une coutume traditionnelle que nous donnons une conclusion à cette étude, dont les chapitres se suffisent à eux-mêmes. Après avoir passé en revue les différentes activités médocaines, agricoles, industrielles, touristiques, maritimes, il nous semble que l'économie de la région étudiée est surtout une économie agricole, dont les deux produits principaux sont le bois et le vin.

Si nous nous demandons quels sont les moyens de stimuler l'activité de ce pays, nous mentionnerons — sans rappeler, bien entendu, tous ceux qui peuvent être conseillés par le progrès d'une production quelconque — le retour à une politique d'échanges internationaux plus libérale. Les transactions du Médoc avec l'étranger, dont les ventes de vin en Grande-Bretagne au temps de la domination anglaise fournissent un exemple très remarquable, sont indispensables à la prospérité de la région.

A cet égard, l'on peut dire que le Médoc est tourné vers l'extérieur.

Nous ne devons pas oublier cependant celles des richesses de la presqu'île qui trouvent leur débouché en France, et plus particulièrement à Bordeaux. Les cultures maraîchères, les produits de l'élevage, ainsi que les produits de la forêt, contribuent à l'entretien de la grande ville.

Le Médoc lui-même utilise pour ses cultures et son alimentation bien des ressources de son sol.

Mais, quelle que soit l'extension que l'on puisse donner à ces diverses productions, ce qu'il nous faut surtout souhaiter, c'est la sauvegarde du Vignoble médocain, véritable gloire de notre région.

VU, BON A IMPRIMER :

Le Président,

A. GARRIGOU-LAGRANGE.

VU : *Le Doyen,*

A. FERRADOU.

VU ET PERMIS D'IMPRIMER :

Bordeaux, le 18 novembre 1938.

Le Recteur de l'Académie,

G. BOUSSAGOL.

Les visas exigés par les règlements ne sont donnés qu'au point de vue de l'ordre public et des bonnes mœurs. (Délibération de la Faculté du 12 août 1879.)

BIBLIOGRAPHIE

I. — Ouvrages généraux et spéciaux. — Thèses.

- ALPHANDÉRY (E.). — Traité complet d'apiculture. Paris, 1931.
Archives historiques de la Gironde, tomes XXI, XXII, XXVI, XXVII, XXXVI.
- ARMAILHACQ (A. D') — De la culture des vignes, de la vinification et des vins dans le Médoc. Bordeaux, 3^e éd., 1867.
- AUSONE. — Œuvres complètes.
- BALDE (J.). — L'arène brûlante. Paris, 1929.
- BARENNE (J.). — Viticulture et vinification en Bordelais au Moyen Age. Bordeaux, 1912.
- BAUREIN (Abbé). — Variétés bordelaises ou Essai historique et critique sur la topographie ancienne et moderne du diocèse de Bordeaux. Bordeaux, 1876.
- BERTRUC (Abbé). — Sainte-Élène de l'Estang, sa disparition; Sainte-Hélène de Hourtin, sa création. Bordeaux, 1933.
- BIARNEZ (P.). — Les grands vins de Bordeaux. Poème. Paris, 1849.
- BIGEAT (C.). — Notice sur le Médoc. Bordeaux, 1866.
- BOGERON-PICQ (A.). — L'autonomie des ports maritimes de commerce. Son application à Bordeaux. Bordeaux, 1933.
- BOUTRUCHE (R.). — Les courants de peuplement dans l'Entre-deux-Mers (étude sur le brassage de la population rurale). Paris, 1935.
- BOYREAU (J.). — Viticulture girondine. Projets et salaires. Bordeaux, 1921.
- BUFFAULT (P.). — Etude sur la côte et les dunes du Médoc. Souvigny, 1897.
- CÉLESTIN (P.). — Les appellations d'origine bordelaises. Bordeaux, 1922.
- CÉSAR (J.). — De Bello Gallico.
- CLARY et BODIN. — Histoire de Lesparre. Bordeaux, 1912.
- CLIQUE (H.). — Les caves coopératives de vinification. Bordeaux, 1931.
- COCKS et FÉRET. — Bordeaux et ses vins, 10^e éd., Bordeaux, 1929.
- COINCY (G. DE). — Les coopératives de produits résineux en France. Bordeaux, 1936.
- CONSTANTIN-WEYER (M.). — L'âme du vin. Paris, 1932.

- DANFLOU (A.). — Les grands crus bordelais. Bordeaux, 1867.
- DUFOUX (A.). — Les coopératives vinicoles dans les régions à appellation d'origine. Bordeaux.
- DUTRAIT (M.). — Dictionnaire topographique et toponymique du Médoc. Bordeaux, 1894, 4 vol.
- FÉRET (E.). — Dictionnaire du négociant en vins et spiritueux. Bordeaux, 1898.
- Statistique générale topographique, scientifique, administrative, industrielle, commerciale, agricole, historique, archéologique et biographique du département de la Gironde. Bordeaux, 1878, 3 vol.
 - Supplément à la *Statistique générale de la Gironde* (partie vinicole). Bordeaux, 1880.
- FERRIER (J.). — La préhistoire en Gironde. Le Mans, 1938.
- FRANCK (W.). — Traité sur les vins du Médoc et les autres vins rouges et blancs du département de la Gironde. Bordeaux, 1868, 6^e éd.
- GUILLON (E.). — Les châteaux historiques et vinicoles de la Gironde, 2 vol., Bordeaux, 1866.
- HOZIER (D'). — Armorial de France.
- JANSE (O.). — Le tumulus du Bernet dans le Girondin. Le Mans, 1933.
- Une nouvelle collection d'antiquités archéologiques et préhistoriques girondines. Paris, 1933.
- JOUANNET (F.). — Eloge de Monsieur de Tourny, ancien intendant de Guienne. Périgueux, 1809.
- JULIAN (C.). — Histoire de Bordeaux depuis les origines jusqu'en 1895. Bordeaux, 1895.
- Inscriptions romaines de Bordeaux. Bordeaux, 1890.
- JULLIEN (A.). — Topographie de tous les vignobles. Paris, 1822.
- LABAT (G.). — Documents recueillis sur la ville de Royan et la tour de Cordouan. Bordeaux, 1884.
- LAFFORGUE (G.). — Les principales crises et leurs caractéristiques. Bordeaux.
- La situation viticole en Gironde. Bordeaux, 1935.
- LANOIRE (J.-F.). — Le phare de Cordouan. Bordeaux, 1938.
- LANOIRE (M.). — Le Bordelais. Paris.
- LAROQUETTE (A.). — Les landes de Gascogne et la forêt landaise. Mont-de-Marsan, 1924.
- LAVERTUJON (A.). — Monographie des produits de la Gironde au palais de l'Industrie. Bordeaux, 1836.
- LENTHÉRIC (Ch.). — Côtes et ports français de l'Océan. Paris, 1901.
- LÉVÊQUE (J.-F.). — Bordeaux et l'estuaire girondin. Bordeaux, 1936.
- LORBACH (DE) et LALLEMAND. — Les vins de Bordeaux. Paris.
- MALVEZIN (Th.). — Histoire du commerce de Bordeaux depuis les origines jusqu'à nos jours. Bordeaux, 1892, 4 vol.

- MALVEZIN et FÉRET. — Le Médoc et ses vins (guide vinicole et pittoresque de Bordeaux à Soulac). Bordeaux, 1876.
- MARTIN et DUCHÉ. — Les usages locaux à caractère agricole. Bordeaux, 1934.
- MARTIN (G.). — Documents relatifs aux défenses de planter des vignes sans autorisation dans la généralité de Guienne au XVIII^e siècle (Transcrits par). Bordeaux, 1907.
- MARTIN (M.). — Le Tryptique. Poèmes de la Côte d'Argent. Paris, 1923.
- MASSON (J.). — La crise viticole en Gironde. Bordeaux, 1938.
- MAUDET (F.). — Le statut juridique de la viticulture française. Bordeaux, 1933.
- MEZURET (Abbé). — Notre-Dame-de-Fin-des-Terres; l'apostolat de sainte Véronique en Aquitaine, sa mort, son tombeau, son culte à Soulac. Lesparre, 1867.
- MONTAIGNE. — Essais.
- PESQUIDOUX (J. DE). — Chez nous. Travaux et jeux rustiques. Paris, 1920.
- PLINE. — Histoire naturelle.
- RABANIS (J.). — Notice sur Florimont de Lesparre. Bordeaux, 1843.
- RABY (L.). — Méteuil, ancienne capitale du Médoc. Bordeaux, 1911.
- RIBADIEU (H.). — Les châteaux de la Gironde. Bordeaux, 1856.
- RYMER (Th.). — *Faedera conventionis literae et cujuscunque generis, Acta publica, inter Reges Angliae*, 10 vol.
- SAINT-JOURS (B.). — Cordouan d'après les textes. Bordeaux, 1907.
- Le littoral gascon. Bordeaux, 1921.
 - Nos populations n'ont pas eu à fuir devant les sables. Bordeaux, 1932.
 - Soulac d'après les textes. Bordeaux, 1932.
- SAULAIERS (C. DE). — Les landes de Gascogne. Routes et canaux. Bordeaux, 1886.
- Société de l'« *Annuaire de la Gironde* ». — Les grands vins de Bordeaux. Bordeaux, 1937.
- TARDY (L.). — La coopération vinicole en France. Bordeaux. — Un membre de la Société française d'archéologie. — Vingt siècles du Médoc et de Soulac-sur-Mer. Bordeaux, 1907.
- VIDAL DE LA BLACHE. — Tableau de la géographie de la France (Histoire de France de Lavis, t. I). Paris, 1903.
- VINET (E.). — L'Antiquité de Bordeaux. Bordeaux, 1860.
- VIRGILE. — Les Bucoliques.
- Les Géorgiques.

II. — Revues. — Journaux. — Périodiques. — Divers.

Archives départementales de la Gironde, série C.
Annuaire de la Gironde 1930 à 1938.

Bulletin du Comité départemental des bois et résineux de la Gironde, 1937 et 1938.

Bulletin et mémoires de la Société archéologique de Bordeaux, 1937-1938.

Documents statistiques publiés par la Chambre de commerce de Bordeaux.

Enquête agricole du ministère de l'Agriculture, du Commerce et des Travaux publics. Paris, 1867.

Journal de la Marine marchande, 1931.

La Petite Gironde : Page agricole, 1938.

Le Vigneron coopérateur, 1938.

La Feuille Vinicole, 1937-1938.

Livre des Bouillons (Archives municipales de Bordeaux).

Revue historique de Bordeaux, 1908-1910.

Revue du Touring-Club de France, 1938.

Statistique agricole annuelle (ministère de l'Agriculture), 1937.

Statistique agricole de la France (ministère de l'Agriculture), enquête décennale de 1929.

Sud-Ouest Economique, 1930 à 1938.

TABLE DES MATIERES

	Pages
INTRODUCTION. — Généralités sur le Médoc.....	7
CHAPITRE I. — Historique	14
CHAPITRE II. — Le Médoc agricole	58
SECTION I : Zone des alluvions récentes : palus et mattes ..	58
SECTION II : Zone des alluvions anciennes : les graves	66
SECTION III : Zone des sables : forêts et landes	82
CHAPITRE III. — Le Médoc maritime	96
§ 1. La grande passe de l'ouest	96
§ 2. L'avant-port du Verdon.....	99
§ 3. La signalisation	107
§ 4. La défense de la presqu'île du Bas-Médoc	108
§ 5. Le port de Pauillac	114
§ 6. Base et centre-école d'aéronautique navale d'Hourtin	116
CHAPITRE IV. — Le Médoc industriel et touristique	119
SECTION I : Le Médoc industriel	119
§ 1. Les caves coopératives de vinification	120
§ 2. Les coopératives de produits résineux	128
§ 3. La raffinerie de pétrole de Pauillac	131
SECTION II : Le Médoc touristique	133
§ 1. La route viticole	133
§ 2. Les étangs du Médoc	134
§ 4. Les plages du Médoc	136
§ 4. Le phare de Cordouan	137
CONCLUSION	139
BIBLIOGRAPHIE	141

